

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan makanan saat ini sudah semakin inovatif dan variatif dengan memanfaatkan limbah kulit buah. Banyak kuliner dari kulit buah naga yang belum dikenal oleh warga Indonesia baik itu kudapan, masakan ataupun makanan ringan. Hal ini akan memberikan dampak negatife bagi kuliner Indonesia, karena Indonesia sendiri mempunyai begitu banyak ragam jenis makanan dan kudapan. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pangolahan limbah, maka tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga mulai bergeser. Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen tidak hanya memiliki komposisi bahan baik namun pemanfaatan kulit buah yang tak terpakai menjadi sebuah masakan yang memiliki cita rasa yang menarik, tetapi juga mempunyai gizi yang baik bagi tubuh. (Lies suprapti, 2005: 12)

Buah naga yang sering disebut dengan kaktus manis atau kaktus madu, adalah buah yang sudah terkenal di Indonesia. Buah ini banyak mengandung gizi dan vitamin yang sangat berfungsi bagi tubuh, kandungan gizi secara umum yang ditemukan dalam buah ini adalah berupa potassium, ferum, serat, kalsium dan sodium. Kandungan vitamin pada buah ini juga besar dan beragam, secara umum buah naga mengandung vitamin B1, B2 dan B3. Bukan hanya buahnya saja yang berkhasiat untuk mencegah kanker

usus, kencing manis dan berbagai penyakit, tetapi khasiat juga ditemukan pada daun dan kulit buah naga maka dari itu sangat disayangkan apabila kulit buah naga yang memiliki khasiat tidak dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam makanan (Rekna wahyuni 2010: 14)

Kelebihan kulit buah naga sangat bermanfaat bagi kesehatan namun pada kenyataannya hanya dianggap sebagai limbah hasil pertanian yang selama ini belum dimanfaatkan secara baik, padahal kulit buah naga mengandung zat warna alami *betasianin* cukup tinggi. *Betasianin* merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah dan merupakan golongan *betalain* yang berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintetik yang lebih aman bagi kesehatan. Kulit buah naga (*Hylocereus Polyrhizus*) dapat diaplikasikan sebagai pewarna alami pangan dan sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan nilai gizi produk. Selain itu kulit buah naga sangat bermanfaat untuk kulit wajah sehingga dapat membuat awet muda. Kulit buah naga juga mudah didapat dan juga mudah untuk mengolahnya karena kulitnya lunak sehingga mudah dipotong dan tidak memerlukan proses pengolahan yang memakan waktu lama. Kulit buah naga juga memiliki beberapa kekurangan diantaranya mudah busuk dan mudah kering apabila disimpan salah dalam proses penyimpanan. <http://wisataseru.com/2011/06/manfaat-kulit-buah-naga-manfaat-dan-kekurangan/>, tanggal akses 2 juli 2011, jam 19.10 WIB.

Belum adanya penerimaan produk kroket, mie, pudding maka diperlukan penelitian. Sebagai wujud upaya pemanfaatan limbah kulit buah naga merah yang belum optimal, maka pengolahan lebih lanjut diperlukan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari kulit buah naga merah serta daya gunanya bagi masyarakat untuk memanfaatkan kulit buah naga sebagai olahan kuliner dengan menggunakan kulit buah naga. Produk yang akan dibuat adalah Kroket, Mie Lethek dan pudding. Pemilihan produk ini dikarenakan pengolahan kulit buah naga belum pernah di inovasikan, masyarakat belum mengetahui manfaat kulit buah naga, melonjaknya bahan pangan lokal sehingga penggunaan kulit buah dapat memangkas biaya produksi, meningkatnya kebutuhan kesehatan dan gizi bagi masyarakat, Untuk itu diperlukan pemilihan bahan dasar yang tepat serta teknik penyajian yang tepat sehingga sesuai dengan yang diharapkan sehingga dapat diterima oleh masyarakat (Lies suprpti, 2005 : 18)

Melihat latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian tentang kulit buah naga karena memiliki kandungan zat warna merah alami. Beberapa fungsi fisiologis yang diharapkan dari pangan fungsional tahan tubuh, regulasi kondisi ritmik tubuh, memperlambat proses penuaan dan penyehatan kembali (*recovery*). Dengan demikian, meskipun mengandung senyawa yang berkhasiat bagi kesehatan, oleh karena itu pangan fungsional seharusnya dikonsumsi sebagai mana layaknya makanan sehari-hari,. (Buckle *et al*,1990 : 15)

Kroket merupakan makanan pembuka yang berasal dari kentang. Pada penelitian pembuatan produk ini kentang diganti dengan singkong lalu di beri tambahan kulit buah naga pada adonan dan isinya. Dalam pembuatan kroket dibutuhkan perbandingan antara buah naga dengan adonan sehingga menghasilkan kroket yang diharapkan. Mie letheke merupakan makanan yang terbuat dari tepung tapioka. Pada penelitian produk mie letheke menggunakan campuran tepung terigu dengan tepung tapioka lalu diberi tambahan kulit buah naga. Dalam penambahan kulit buah naga ini dibutuhkan penelitian untuk menghasilkan perbandingan yang tepat. Pengolahan mie letheke yang diberi tambahan kulit buah naga diharapkan dapat menarik masyarakat untuk mengkonsumsinya. Pudding adalah hidangan penutup yang manis dan nikmat. Pada penelitian pudding menggunakan agar-agar, pada penelitian pudding diberi bahan tambahan kulit buah naga pada pembuatannya. Pada pembuatan pudding kulit buah naga ini diharapkan menghasilkan pudding yang diminati oleh masyarakat. (<http://wisataseru.com/2011/06/pudding-cokelat-pudding-karamel-yang-manis/>, tanggal akses 2 juli 2011, jam 19.10 WIB).

B. Identifikasi Masalah

Dari uraian diatas dapat diambil masalahnya sebagai berikut :

1. Kulit buah naga berwarna merah dan bervitamin, karena buah naga merah yang akhir-akhir ini banyak diminati masyarakat luas, kulitnya yang berjumlah 30-35 % seringkali hanya dibuang sebagai sampah saja. Sebagai upaya pemanfaatan limbah kulit buah naga merah yang belum optimal,

guna meningkatkan nilai ekonomis dari kulit buah naga merah serta daya gunanya bagi masyarakat. Kulit buah naga yang akan diambil akan di proses menjadi masakan kroket, mie dan pudding.

2. Belum adanya penggunaan masakan dengan penambahan kulit buah naga sebagai penambah nilai gizi pada olahan kroket, mie dan pudding sehingga perlu dilakukan penelitian.
3. Belum ada upaya pengolahan kulit dan mendapatkan zat yang terkandung pada kulit buah naga yang bermanfaat sebagai pencegah kanker.
4. Belum ada pemanfaatan bahan pewarna alami seperti kulit buah naga yang digunakan sebagai pewarna alami makanan yang aman dan sehat.
5. Belum adanya inovasi produk kroket, mie, dan pudding dengan penambahan kulit buah naga sehingga harus dilakukan penelitian.
6. Mie letheek, kroket singkong dan pudding dengan penambahan kulit buah naga adalah yang dalam perkembangannya saat ini belum ketahui penerimaannya dibandingkan dengan olahan lainnya.

C. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada masalah formula, pengolahan, penyajian pada menu kroket mie dan pudding. Dengan batasan masalah yang fokus permasalahan akan menjadi lebih jelas. Setelah itu dilakukan uji penerimaan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap mie buah naga, kroket buah naga, dan pudding buah naga.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana formula yang tepat untuk membuat masakan kroket, mie lethekek, dan pudding dengan bahan penambah kulit buah naga ?
2. Bagaimana teknik pengolahan yang tepat untuk membuat kroket, mie dan pudding dengan penambahan kulit buah naga?
3. Bagaimana cara penyajian kroket, mie lethekek, pudding dari kulit buah naga dengan tepat?
4. Bagaimana daya penerimaan masyarakat terhadap kroket, mie dan pudding dengan penambahan kulit buah naga ?

E. Tujuan Pembuatan Produk

1. Menemukan formula yang tepat untuk membuat kroket, mie, dan pudding dengan bahan penambah kulit buah naga.
2. Mengetahui cara pengolahan yang tepat untuk membuat kroket, mie dan pudding dengan bahan penambah kulit buah naga.
3. Mengetahui cara penyajian yang tepat pada pembuatan kroket, mie dan pudding daari kulit buah naga.
4. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk kroket, mie dan pudding dengan bahan penambah kulit buah naga.

F. Manfaat Pembuatan Produk

Manfaat dari proyek akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai jual dan cita rasa kulit buah naga serta menambah nilai jual kulit buah naga.
2. Menambah diversifikasi olahan pangan.

3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan kulit buah naga menjadi produk makanan yang menarik.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Analisis Bahan dan Kulit Buah Naga Sebagai penambah masakan

1. Buah Naga

Buah naga yang sering disebut juga kaktus manis atau kaktus madu, adalah buah yang baru dikenal di Indonesia. Buah naga mulai dikembangkan di Tanah Air serta memiliki peluang besar untuk disebarluaskan. Buah naga termasuk dalam keluarga tanaman kaktus dengan karakteristik memiliki duri pada setiap ruas batangnya. Sebagian besar sumber menyatakan bahwa buah ini berasal dari Meksiko, Amerika Selatan. Konon disebut buah naga, karena seluruh batangnya yang menjulur panjang seperti layaknya naga. Dalam perkembangannya, tanaman ini kemudian dikembangkan di Israel, Thailand dan Australia. Prospek buah naga di pasar domestik cukup baik karena penggemarnya berangsur-angsur meningkat. Hal tersebut dapat dilihat dengan semakin membanjirnya buah naga di supermarket atau pasar swalayan di beberapa kota di Indonesia. Untuk memenuhi kebutuhan pasar tersebut sekarang telah berkembang sentra produksi buah naga di beberapa daerah. (2010) (<http://id.wikipedia.org/wiki/buah-naga>, tanggal akses 5 juli 2011, jam 19.30 WIB).

Khasiat Buah Naga Secara umum, buah naga berkhasiat untuk menurunkan kadar kolesterol dan menyeimbangkan gula darah. Selain itu,

konsumsi buah naga bisa membantu pencegahan kanker dan bisa melindungi kesehatan mulut. Penderita hipertensi atau tekanan darah tinggi akan terbantu dengan konsumsi buah ini secara teratur. Selain itu, mengkonsumsi buah naga secara teratur dapat menjadikan kulit wajah menjadi lebih kencang, licin dan halus., pencegah kanker usus, pencegah pendarahan. Kandungan gizi buah naga secara umum, kandungan yang ditemukan dalam buah ini adalah berupa potasium, protein, ferum, serat, kalsium dan sodium. Kandungannya akan zat-zat tersebut cukup tinggi dan tidak kalah bila dibandingkan dengan buah-buahan import. Kita bisa mengolahnya atau memakannya begitu saja, tergantung selera. Sebagai buah segar yang menghilangkan dahaga, kandungan airnya cukup besar, mencapai 90 % dari berat buah. Rasanya manis dan bisa juga disajikan dalam bentuk jus, selai, manisan, sari buah. Kandungan vitamin pada buah naga juga besar dan beragam. Secara umum, buah naga mengandung vitamin B1 yang amat baik untuk mencegah demam badan. Selain itu, vitamin B2 juga terkandung dalam buah ini dan bermanfaat untuk menambah nafsu makan. Sedangkan vitamin B3 membantu menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh kita. (2010) (<http://id.wikipedia.org/wiki/manfaat-buah-naga>, tanggal akses 5 juli 2011, jam 19.30 WIB).

Tanaman buah naga paling baik ditanam di dataran rendah, pada ketinggian 20 - 500 m diatas permukaan laut. Kondisi tanah yang gembur, porous, banyak mengandung bahan organik dan banyak mengandung unsur hara, pH tanah 5 – 7 sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman

buah naga. Tanaman ini peka terhadap kekeringan dan akan membusuk bila kelebihan air. Untuk mempercepat proses pembungaan dibutuhkan penyinaran cahaya matahari penuh. Tanaman mulai berbunga dan berbuah pada umur 1,5 - 2 tahun. Pemanenan dapat dilakukan pada buah yang memiliki ciri - ciri warna kulit merah mengkilap, jumbai atau sulur berubah warna dari hijau menjadi kernerahan. Pemanenan dilakukan dengan menggunakan gunting. Buah dapat dipanen saat mencapai umur 50 hari terhitung sejak bunga mekar. Musim panen terbesar buah naga terjadi pada bulan September hingga Maret dengan umur produktif berkisar antara 15 – 20 tahun. Namun buah naga yang dipanen ketika akan dipasarkan harus memiliki kelas mutu yang baik agar dapat bersaing dengan buah naga impor. Salah satu aspek yang harus diperhatikan dalam pemutuan buah naga ini adalah penentuan cacat kulit pada buah naga. (Tim Karya Tani Mandiri 2009 : 24)

Buah naga biasanya dikonsumsi dalam bentuk buah segar sebagai penghilang dahaga, karena buah naga mengandung kadar air tinggi sekitar 90 % dari berat buah. Rasanya cukup manis karena mengandung kadar gula mencapai 13-18 briks. Buah kaktus madu itu cukup kaya dengan berbagai zat vitamin dan mineral yang sangat membantu meningkatkan daya tahan dan bermanfaat bagi metabolisme dalam tubuh manusia. Manfaat buah ini bisa mencegah kanker usus, selain mencegah kandungan kolesterol yang tinggi dalam darah dan menurunkan kadar lemak dalam tubuh. Secara keseluruhan, setiap buah

naga mengandung protein yang mampu meningkatkan metabolisme tubuh dan menjaga kesehatan jantung, serat untuk mencegah kanker usus, kencing manis dan diet, karotin untuk kesehatan mata, menguatkan otak dan mencegah masuknya penyakit, kalsium untuk menguatkan tulang. Khasiat pohon naga bukan terletak pada buahnya saja tetapi pada daun dan kulit buahnya juga. (2010) (<http://id.wikipedia.org/wiki/manfaat-buah-naga>, tanggal akses 5 juli 2011, jam 19.30 WIB).

Tanaman Buah Naga jenis tanaman buah naga ada lima macam, yaitu :

- a. Buah naga daging putih (*hylocereus undatus*).



Sumber Gambar : www.google.com

Gambar 1. Buah naga isi putih

Kulit merah buah ini amat kontras dengan daging putih di dalamnya. Di dalam daging itu bertebaran biji hitam. Jenis ini mudah dijumpai di pasar lokal maupun mancanegara. Bobot rata-rata per buah 400-500 gram, ada juga yang hingga 650gr, Buah jenis ini bercita rasa manis bercampur masam segar, mempunyai sisik atau jumbai kehijauan di sisi luar, serta kadar kemanisannya tergolong rendah dibandingkan dengan buah naga jenis lain. Kadar kemanisan 10-13 brik. Tanaman ini sangat cocok

ditanam di lahan kering, dan dalam sekali tanam usianya bisa bertahan hingga 20 tahun. (Tim Karya Tani Mandiri 2009 : 27)

b. Buah naga daging merah (hylocereus polyrhizus



Sumber Gambar : www.google.com

Gambar 2. Buah naga isi merah

Sosok tanaman jenis ini lebih kekar. Di bagian batang dan cabang, jarak antar duri tampak lebih rapat. Bobot buahnya rata-rata 400-500 gram. Dagingnya berwarna merah keunguan. Kadar kemanisan 13-15 brik. (2010) ([http://id.wikipedia.org/wiki/ buah-naga-daging-merah](http://id.wikipedia.org/wiki/buah-naga-daging-merah), tanggal akses 17 juli 2011, jam 15.30 WIB).

c. Buah naga daging super merah (hylocereus costaricensis).



Sumber : www.google.com

Gambar 3. Buah naga daging super merah.

Batangnya lebih besar dan berwarna loreng ketika tua. Kulit buah merah dan berjumbai. Ukuran buahnya rata-rata 400-500 gram. Tingkat kemanisan 13-15 brik. (2010) (<http://id.wikipedia.org/wiki/buah-naga-super-merah>, tanggal akses 17 juli 2011, jam 19.30 WIB).

d. Buah naga kulit kuning daging putih (*selenicereus megalanthus*).



Sumber Gambar : www.google.com

Gambar 4. Buah naga daging putih kulit kuning

Penampilannya khas dengan kulit kuning dan tanpa sisik atau jumbai. Tekstur kulit cenderung halus, seperti apel, sehingga dijuluki kaktus apel. Kadar kemanisan 15-18 brik, Ukuran buah 80-100 gram.

e. Buah naga daging hitam



Sumber Gambar: www.google.com

Gambar 5. Buah naga daging hitam.

Batangnya lebih besar dan berwarna loreng ketika tua. Kulit buah merah dan berjumbai. Ukuran buahnya rata-rata 400-500 gram. Tingkat

kemanisan 13-15 brik. Buah naga yang sering disebut juga kaktus manis atau kaktus madu, adalah buah yang baru dikenal di Indonesia. Buah naga mulai dikembangkan di Tanah Air serta memiliki peluang besar untuk disebarluaskan. Buah naga termasuk dalam keluarga tanaman kaktus dengan karakteristik memiliki duri pada setiap ruas batangnya. Sebagian besar sumber menyatakan bahwa buah ini berasal dari Meksiko, Amerika Selatan (santika wahyuni, 2010). Potensi buah naga di pasar domestik cukup baik karena penggemarnya berangsur-angsur meningkat. Hal tersebut dapat dilihat dengan semakin membanjirnya buah naga di supermarket atau pasar swalayan di beberapa kota di Indonesia. Untuk memenuhi kebutuhan pasar tersebut sekarang telah berkembang sentra produksi buah naga di beberapa daerah. Tanaman buah naga paling baik ditanam di dataran rendah, pada ketinggian 20 - 500 m diatas permukaan laut. Tanaman mulai berbunga dan berbuah pada umur 1,5 - 2 tahun. Pemanenan dapat dilakukan pada buah yang memiliki ciri - ciri warna kulit merah mengkilap, jumbai atau sulur berubah warna dari hijau menjadi kernerahan. Pemanenan dilakukan dengan menggunakan gunting. Buah dapat dipanen saat mencapai umur 50 hari terhitung sejak bunga mekar. Musim panen terbesar buah naga terjadi pada bulan September hingga Maret dengan umur produktif berkisar antara 15 – 20 tahun. Namun buah naga yang dipanen ketika akan dipasarkan harus memiliki kelas mutu yang baik agar dapat bersaing dengan buah naga impor. Salah satu aspek yang harus diperhatikan dalam pemutuan buah

naga ini adalah penentuan cacat kulit pada buah naga (Tim karya tani mandiri, 2009 :15).

Tabel 1. Kandungan Nutrisi Buah Naga tiap 100 gram

No	Kandungan buah	Jumlah	
1	Air	90,20%	-
2	Karbohidrat	11,5 g	-
3	Asam	0,139 g	-
4	Protein	0,53 g	-
5	Serat	0,71 g	-
6	Kalsium	134,5 mg	8 %
7	Fosfor	8,7 mg	2 %
8	Magnesium	60,4 mg	4 %
9	Vitamin C	9,4 mg	2 %

Sumber : USDA Nutrient data base, (2009)

Kulit merah buah ini amat kontras dengan daging putih di dalamnya. Di dalam daging itu bertebaran biji hitam. Jenis ini mudah dijumpai di pasar lokal maupun mancanegara. Bobot rata-rata per buah 300-500 gram, ada juga yang hingga 650gr, Buah jenis ini bercita rasa manis bercampur masam segar, mempunyai sisik atau jumbai kehijauan di sisi luar (Tim karya tani mandiri, 2009).

Proses persiapan bahan kulit buah naga adalah sebagai berikut :

- Proses pencucian kulit buah naga bertujuan menghilangkan kotoran dan hama yang melekat pada kulit buah.
- Proses pengupasan sisik buah dilakukan untuk mendapatkan kulit yang bersih.
- Pengirisan adalah proses pengecilan ukuran yang bertujuan mempermudah untuk dikonsumsi.

- d. Penghalusan adalah proses penghancuran yang bertujuan untuk memudahkan dalam percampuran adonan mie dan kroket.

Proses pengambilan kulit buah naga melalui tahap pensortiran atau pemeriksaan fisik, tahap pencucian, tahap pengupasan kemudian tahap terakhir yaitu tahap pengirisan dan penghalusan.

2. Kulit Buah Naga Sebagai penambah masakan

Perjalan sejarah mempengaruhi keragaman kuliner, salah satunya terlihat dari bahan olahannya. Contohnya penggunaan bahan dasar kulit pisang dan berbahan kulit jeruk. Berbagai hidangan berbahan kulit buah sangat marak karena dapat menambah nilai dari bahan tak berguna menjadi bahan yang bisa dikonsumsi (<http://digilib.com/2011/06/manfaat-limbah-dari-kulit-buah/tanggal> akses 2 juli 2011, jam 19.10 WIB).

Kroket adalah sebuah makanan yang terdiri dari gumpalan kentang yang dihaluskan berisi daging cincang yang dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel atau buncis yang dilapisi dengan putih telur dan tepung panir lalu digoreng. Pembuatan produk kroket ini adonannya berbahan kentang yang akan diganti oleh bahan adonan singkong yang diberi isi kulit buah naga yang telah dimasak terlebih dahulu. Resep acuan dasar pada pembuatan adonan kroket adalah kentang 500 gr, kuning telur 2 butir, susu bubuk 100 gr, maizena 50 gr, kemudian isinya menggunakan ayam 250 gr, bawang 2 siung, kecap manis 1 sdt dan bumbu-bumbu seperti garam, lada, daun bawang secukupnya. Proses pembuatannya pertama kentang direbus lalu

dicampur dengan kuning telur, maizena, susu bubuk kemudian dihaluskan kemudian diberi isi dibalut tepung panir dan di goreng. (<http://id.wikipedia.org/wiki/kroket-krocketten>, tanggal akses 10 juli 2011, jam 19.30 WIB).

Resep acuan dasar pada pembuatan mie lethekek adalah tepung tapioka. Tepung tapioka 250 gr kemudian diberi cairan telur 2 butir, air, minyak sayur 2 sdm setelah menjadi adonan, mie di cetak dan direbus 5-7 menit, kemudian pelengkapanya menggunakan bumbu-bumbu seperti cabai, kecap 1 sdt, bawang putih 2 siung, bawang bombay ½ siung, garam, lada, daun bawang dan air lalu dimasak menjadi kuah kental. (<http://id.wikipedia.org/wiki/mie-lethekek>, tanggal akses 6 juli 2011, jam 19.30 WIB).

Pudding di Indonesia terkenal dengan nama agar-agar, makanan yang berbahan dari serbuk agar-agar. Pada pembuatan produk ini bahan dasar pudding mawar yang menggunakan agar 1 bungkus, kuning telur 2 butir, gula pasir 250 gr, air 250 ml, santan 50 cc, campuran ketan dan agar rumput laut akan dicampur kulit buah naga dan santan kemudian direbus, setelah matang kemudian dimasukan tape ketannya dan dimasukan kedalam cetakan pudding. (Leny Sechan, 2010 : 25)

B. Kajian Formula Produk

1. Konsep Produk

a. Kroket

Kroket adalah sebuah makanan terdiri dari adonan kentang berisi sayur atau daging yang dilapisi dengan putih telur dan tepung panir lalu digoreng. Di Indonesia, biasanya kroket adalah gumpalan kentang halus berisi daging cincang yang dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel atau buncis. Kroket dilumuri kocokan telur dan tepung panir sebelum digoreng di dalam minyak goreng yang banyak. Kroket digoreng dengan menggunakan minyak banyak yang sering disebut *deef frying*. Deef frying adalah teknik olah menggunakan minyak banyak. Deef frying memiliki prinsip diantaranya : minyak bersih, alat disesuaikan dengan bahandan memasak setelah minyak panas (Endang Mulyaningsing, 2007).

b. Mie Lethek

Mie Lethek adalah salah satu makanan spesial berbahan baku tepung tapioka yang diolah secara manual, dan tidak menggunakan pewarna kimia serta zat pengawet. Adonannya terbuat dari tepung tapioka, telur, garam, gula, minyak dan air. Mie letheK saat dihidangkan biasanya memakai pelengkap yaitu daging ayam dan sayuran yang sebelumnya sudah dimasak dengan berbagai bumbu rempah seperti lada, jahe dan serai sehingga menjaadi cairan kental sebagai pelengkap mie letheK. Dalam pembuatan mie letheK setelah adonan mie siap, untuk

proses penyajian berikutnya adalah dengan cara direbus/boiling. *Boiling* adalah memasak bahan makanan dalam cairan. Jumlah cairan yang digunakan lebih banyak dari makanan (makanan terendam seluruhnya). Dalam proses merebus akan muncul gelembung – gelembung kemudian gelembung tersebut pecah dipermukaan. Merebus dapat menggunakan air dingin maupun panas. Temperatur untuk perebusan panas berkisar antara 100 °C (212 F). (Endang Mulyaningsing, 2007)

c. Pudding mawar

Pudding di Indonesia terkenal dengan nama agar-agar, makanan yang berbahan dari serbuk agar-agar. Pada pembuatan produk ini bahan dasar pudding mawar yang menggunakan campuran ketan dan agar rumput laut akan dicampur kulit buah naga dan santan kemudian direbus atau proses boiling, setelah matang kemudian dimasukan tape ketannya. *Boiling* adalah memasak bahan makanan dalam cairan. Jumlah cairan yang digunakan lebih banyak dari makanan (makanan terendam seluruhnya). Merebus dapat menggunakan air dingin maupun panas namun agar adonan tidak menggumpal serbuk agar-agar sebaiknya dicampur dengan gula. Temperatur untuk perebusan panas berkisar antara 100 °C (Endang Mulyaningsing, 2007).

2. Kajian Bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat kroket kulit buah naga antara lain:

- a. Kulit buah naga berfungsi sebagai bahan tambahan pada pembuatan kroket, mie letheke dan juga pudding mawar. Sebaiknya menggunakan kulit buah naga yang masih segar yang baru dikupas dari isi buahnya. Jika menggunakan buah naga yang masih segar maka teksturnya lebih lunak dan tidak berserat. (http://id.wikipedia.org/wiki/kulit_buah_naga, tanggal akses 2 Juli 2011, jam 19.30 WIB).
- b. Daun bawang merupakan jenis sayuran dari kelompok bawang yang banyak digunakan dalam masakan. Dalam seni masak Indonesia, daun bawang bisa ditemukan misalnya dalam martabak telur, sebagai bagian dari sop, atau sebagai bumbu tabur seperti pada mie merona. (Anni faridah, 2008 : 12)
- c. Bawang putih digunakan sebagai bumbu yang digunakan hampir disetiap makanan dan masakan Indonesia. Sebelum dipakai sebagai bumbu, bawang putih dihancurkan dengan ditekan dengan sisi pisau (dikeprek) sebelum dirajang halus dan ditumis di penggorengan dengan sedikit minyak goreng. Bawang putih bias juga dihaluskan dengan berbagai jenis bahan bumbu yang lain sebagai bumbu kroket dan mie merona (Anni faridah, 2008: 15).
- d. Bawang merah atau brambang (*Allium ascalonium L*) adalah nama tanaman dari familia *Alliaceae* dan nama dari umbi yang dihasilkan.

Umbi dari tanaman bawang merah merupakan bahan utama untuk bumbu dasar sebagai bumbu kroket dan mie merona. Kulitnya dapat digunakan untuk memberi warna pada telur pindang (Anni faridah, 2008)

- e. Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam sebagai bumbu mie merona. (<http://id.wikipedia.org/wiki/kecap-manis>, tanggal akses 2 Juli 2011, jam 19.30 WIB).
- f. Gula dan garam berfungsi sebagai perasa dalam pembuatan serabi. Gula yang biasanya yaitu gula pasir. Gula pasir berasal dari tebu tetapi ada juga yang terbuat dari jagung untuk penderita penyakit tertentu atau keperluan diet. Garam digunakan sedikit hanya untuk penambah rasa gurih pada masakan mie merona . (<http://id.wikipedia.org/wiki/fungsi-gula>, tanggal akses 17 juli 2011, jam 20.30 WIB).
- g. Lada atau merica (*Piper nigrum* L.) adalah rempah – rempah berwujud bijian dan mempunyai rasa yang pedas. Biasanya lada mengacu kepada merica (*Piper nigrum*). Namun dalam beberapa bahasa lada (atau *lado*) berarti cabai. (<http://id.wikipedia.org/wiki/rempah-rempah>, tanggal akses 4 Juli 2011, jam 19.30 WIB).
- h. Cabai rawit mempunyai rasa yang sangat pedas. Pada mulanya cabai rawit berwarna hijau, kuning dan pada akhirnya berwarna merah. (Anni faridah, 2008 :18)

- i. Daging ayam didapatkan dari ayam ternak yaitu unggas yang paling banyak dternak di dunia. Daging ayam selalu dihidangkan sebagai makanan dalam mie merona. (<http://id.wikipedia.org/wiki/daging-ayam-protein>, tanggal akses 2 Juli 2011, jam 19.30 WIB).
- j. Telur adalah bahan tambahan untuk membuat mie merona pudding dan kroket. Telur berfungsi sebagai bahan pengembang dan pengikat tepung sehingga menciptakan tekstur makanan akanmenjadi bagus dan enak. Telur yang digunakan biasanya telur dari ayam lehor (Anni faridah, 2008 : 32)
- k. Susu adalah cairan bergizi berwarna putih yang dihasilkan oleh kelenjar susu mamalia betina. Susu adalah sumber gizi utama bagi bayi sebelum mereka dapat mencerna makanan padat. Susu juga dapat memperlezat kroket dan pudding. (<http://id.wikipedia.org/wiki/susu-sumber-protein>, tanggal akses 2 Juli 2011, jam 19.30 WIB).

Bahan yang digunakan untuk membuat masakan mie letheke antara lain:

- a. Daun bawang merupakan jenis sayuran dari kelompok bawang yang banyak digunakan dalam masakan. Dalam seni masak Indonesia, daun bawang bisa ditemukan misalnya dalam martabak telur, sebagai bagian dari sop, atau sebagai bumbu tabur seperti pada mie merona (Anni faridah, 2008 : 22).
- b. Kulit buah naga berfungsi sebagai bahan tambahan pada pembuatan kroket, mie letheke dan juga pudding mawar. Sebaiknya menggunakan kulit buah naga yang masih segar yang baru dikupas

dari isi buahnya. Jika menggunakan buah naga yang masih segar maka teksturnya lebih lunak dan tidak berserat. (<http://id.wikipedia.org/wiki/kulit-buah-naga>, tanggal akses 7 Juli 2011, jam 19.30 WIB).

- c. Bawang putih digunakan sebagai bumbu yang digunakan hampir disetiap makanan dan masakan Indonesia. Sebelum dipakai sebagai bumbu, bawang putih dihancurkan dengan ditekan dengan sisi pisau (dikeprek) sebelum dirajang halus dan ditumis di penggorengan dengan sedikit minyak goreng. Bawang putih bias juga dihaluskan dengan berbagai jenis bahan bumbu yang lain sebagai bumbu kroket dan mie merona. (Anni faridah, 2008 :23)
- d. Bawang merah atau brambang (*Allium ascalonium L*) adalah nama tanaman dari familia *Alliaceae* dan nama dari umbi yang dihasilkan. Umbi dari tanaman bawang merah merupakan bahan utama untuk bumbu dasar sebagai bumbu kroket dan mie merona. Kulitnya dapat digunakan untuk memberi warna pada telur pindang. (Anni faridah, 2008:21)
- e. Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam sebagai bumbu mie merona. Kulit buah naga berfungsi sebagai bahan tambahan pada pembuatan kroket, mie letheke dan juga pudding mawar. Sebaiknya menggunakan kulit buah naga yang masih segar

yang baru dikupas dari isi buahnya. Jika menggunakan buah naga yang masih segar maka teksturnya lebih lunak dan tidak berserat. (<http://id.wikipedia.org/wiki/kecap-saus>, tanggal akses 4 Juli 2011, jam 19.30 WIB).

- f. Gula dan garam berfungsi sebagai perasa dalam pembuatan serabi. Gula yang biasanya yaitu gula pasir. Gula pasir berasal dari tebu tetapi ada juga yang terbuat dari jagung untuk penderita penyakit tertentu atau keperluan diet.
- g. Kulit buah naga berfungsi sebagai bahan tambahan pada pembuatan kroket, mie letheke dan juga pudding mawar. Sebaiknya menggunakan kulit buah naga yang masih segar yang baru dikupas dari isi buahnya. Jika menggunakan buah naga yang masih segar maka teksturnya lebih lunak dan tidak berserat. (<http://id.wikipedia.org/wiki/kulit-buah-naga>, tanggal akses 7 Juli 2011, jam 19.30 WIB).
- h. Garam digunakan sedikit hanya untuk penambah rasa gurih pada masakan mie merona . Kulit buah naga berfungsi sebagai bahan tambahan pada pembuatan kroket, mie letheke dan juga pudding mawar. Sebaiknya menggunakan kulit buah naga yang masih segar yang baru dikupas dari isi buahnya. Jika menggunakan buah naga yang masih segar maka teksturnya lebih lunak dan tidak berserat. (<http://id.wikipedia.org/wiki/kulit-buah-naga>, tanggal akses 7 Juli 2011, jam 19.30 WIB).

- i. Lada atau merica (*Piper nigrum* L.) adalah rempah – rempah berwujud bijian dan mempunyai rasa yang pedas. Biasanya lada mengacu kepada merica (*Piper nigrum*). Namun dalam beberapa bahasa lada (atau *lado*) berarti cabai. (Anni faidah, 2008 :12)
- j. Cabai rawit mempunyai rasa yang sangat pedas. Pada mulanya cabai rawit berwarna hijau, kuning dan pada akhirnya berwarna merah. (Anni faridah, 2008 :15)
- k. Daging ayam didapatkan dari ayam ternak yaitu unggas yang paling banyak dternak di dunia. Daging ayam selalu dihidangkan sebagai makanan dalam mie merona. (Anni faridah, 2008 :26).
- l. Tepung terigu dibuat dari biji gandum yang digiling dan diayak sehingga diperoleh tepung dengan besar partikel tertentu. Secara garis besar ada dua jenis tepung gandum yaitu tepung gandum keras dan tepung gandum lunak. Perbedaan utama tepung terigu keras dan tepung terigu lunak untuk membuat mie merona. (Anni faridah, 2008 : 23).
- m. Telur adalah bahan tambahan untuk membuat mie. Telur berfungsi sebagai bahan pengembang dan pengikat tepung sehingga menciptakan tekstur makanan akan menjadi bagus dan enak. Telur yang digunakan biasanya telur dari ayam lehor (Anni faridah, 2008 : 29).
- n. Tapioka, tepung singkong, tepung kanji, atau aci adalah tepung yang diperoleh dari singkong. Tapioka memiliki sifat-sifat fisik yang serupa dengan tepung sagu, sehingga penggunaan keduanya dapat

dipertukarkan. Tepung ini sering digunakan untuk membuat makanan dan bahan perekat. (http://id.wikipedia.org/wiki/susu-sumber-protein_tanggal akses 2 Juli 2011, jam 19.30 WIB).

Bahan yang digunakan untuk masakan Pudding mawar antara lain:

- a. Kulit buah naga berfungsi sebagai bahan tambahan pada pembuatan kroket, mie letheke dan juga pudding mawar. Sebaiknya menggunakan kulit buah naga yang masih segar yang baru dikupas dari isi buahnya. Jika menggunakan buah naga yang masih segar maka teksturnya lebih lunak dan tidak berserat. (http://id.wikipedia.org/wiki/kulit-buah-naga_tanggal akses 2 Juli 2011, jam 19.30 WIB).
- b. Gula dan garam berfungsi sebagai perasa dalam pembuatan serabi. Gula yang biasanya yaitu gula pasir. Gula pasir berasal dari tebu tetapi ada juga yang terbuat dari jagung untuk penderita penyakit tertentu atau keperluan diet. Garam digunakan sedikit hanya untuk penambah rasa gurih pada masakan mie merona .
- b. Telur adalah bahan tambahan untuk membuat mie merona pudding dan kroket. Telur berfungsi sebagai bahan pengembang dan pengikat tepung sehingga menciptakan tekstur makanan akan menjadi bagus dan enak. Telur yang digunakan biasanya telur dari ayam lehor (Anni faridah, 2008 : 29)
- c. Ketan (atau beras ketan), berwarna putih, tidak transparan, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan amilopektin. Digunakan untuk penambahan pudding mawar. (Anni fridah, 2008 :34)

d. Agar-agar, agar atau agarosa adalah zat yang biasanya berupa gel yang diolah dari rumput laut atau alga. Di (Jepang) dikenal dengan nama *kanten* dan oleh orang Sunda disebut *lengkong*. Jenis rumput laut yang biasa diolah untuk keperluan ini adalah *Eucheuma spinosum* (*Rhodophycophyta*). Beberapa jenis rumput laut dari golongan *Phaeophycophyta* (*Gracilaria* dan *Gelidium*) juga dapat dipakai sebagai sumber agar-agar (<http://id.wikipedia.org/wiki/agar-rumput-laut>, tanggal akses 3 Juli 2010, Jam 18.45 WIB).

C. Kajian Resep

Metode yang dilakukan untuk menganalisis resep-resep masakan, kroket, mie letek dan pudding adalah diambil dari berbagai referensi. Merancang atau mendesain resep kroket, mie letek dan pudding yang baru. Melakukan eksperimen dan melakukan validasi tahap I. Melakukan eksperimen dan melakukan validasi tahap II, pameran.

1. Kroket

Kroket adalah sebuah makanan terdiri dari adonan kentang berisi sayur atau daging yang dilapisi dengan putih telur dan tepung panir lalu digoreng. Di Indonesia, biasanya kroket adalah gumpalan kentang halus berisi daging cincang yang dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel atau buncis. Pada resep kroket kulit buah naga adonan kentang diganti dengan singkong dicampur dengan kulit buah naga kemudian isi dari daging diganti kulit buah naga.

2. Mie Lethek

Mie Lethek adalah salah satu makanan spesial berbahan baku tepung tapioka yang diolah secara manual. Adonannya terbuat dari tepung tapioka, telur, garam, gula, minyak dan air kemudian diberi penambahan kulit buah naga yang sudah diblender. Mie lethekek saat dihidangkan biasanya memakai pelengkap yaitu daging ayam dan sayuran yang sebelumnya sudah dimasak dengan berbagai bumbu rempah seperti lada, jahe dan serai sehingga menjadi cairan kental sebagai pelengkap mie lethekek.

3. Pudding mawar

Pudding di Indonesia terkenal dengan nama agar-agar, makanan yang berbahan dari serbuk agar-agar. Pada pembuatan produk ini bahan dasar pudding mawar yang menggunakan campuran ketan dan agar rumput laut akan dicampur kulit buah naga yang diiris kotak-kotak dan santan kemudian direbus, setelah matang kemudian dimasukan tape ketannya.

D. Kajian Teknik Pengolahan

1. Krokot

Teknik olah yang digunakan pada pembuatan krokot adalah *deep frying*. *Deep frying* adalah teknik olah yang dilakukan dengan menggoreng bahan atau makanan dengan minyak banyak. *Deep frying* mempunyai prinsip dasar diantaranya adalah :

a. Minyak bersih

- b. Alat disesuaikan dengan bahan
- c. Memasak setelah minyak panas

Dalam membuat kroket setelah singkong direbus/*boiling* dan digiling sebaiknya langsung diolah karena jika terlalu lama singkong didiamkan nanti bisa mengakibatkan kroket menjadi agak keras. Teknik olah yang digunakan dalam membuat adonan kroket adalah *boiling*. *Boiling* adalah memasak bahan makanan dalam cairan. Jumlah cairan yang digunakan lebih banyak dari makanan (makanan terendam seluruhnya). Dalam proses merebus akan muncul gelembung – gelembung kemudian gelembung tersebut pecah dipermukaan. Merebus dapat menggunakan air dingin maupun panas.

Hal harus diperhatikan dalam proses *boiling* adalah :

- a) Jenis bahan yang direbus misalnya dalam pembuatan kroket yaitu singkongnya.
 - b) Waktu pemasakan merebus singkong jangan terlalu lama
 - c) Jenis cairan perebus
 - d) Alat yang digunakan
2. Mie Lethek

Dalam pembuatan mie letheke pertama membuat adonan dari tepung terigu dan tepung tapioka ditambah air, garam, minyak, setelah adonan mie siap, untuk proses berikutnya adalah dengan cara merebus mie. *Boiling* adalah memasak bahan makanan dalam cairan. Jumlah cairan yang digunakan lebih banyak dari makanan (makanan terendam

seluruhnya). Dalam proses merebus akan muncul gelembung – gelembung kemudian gelembung tersebut pecah dipermukaan. Merebus dapat menggunakan air dingin maupun panas. Temperatur untuk perebusan panas berkisar antara 100 °C (212 F) . Setelah mie siap penyajiannya menggunakan siraman dari bumbu, rempah, kaldu ayam dan kulit buah naga. (<http://id.wikipedia.org/wiki/mie-lethek>, tanggal akses 12 Juli 2011, jam 19.30 WIB).

Hal harus diperhatikan dalam proses *boiling* adalah :

- b) Jenis bahan yang direbus misalnya merebus mie jangan terlalu lama karena bias hancur.
- c) Waktu pemasakan mie 4-7 menit.
- d) Jenis cairan perebus yaitu air mendidih
- e) Alat yang digunakan perebusan yang anti lengket.

3. Pudding mawar

Pudding di Indonesia terkenal dengan nama agar-agar, makanan yang berbahan dari serbuk agar-agar. Pada pembuatan produk ini bahan dasar pudding mawar yang menggunakan campuran ketan dan agar rumput laut akan dicampur kulit buah naga dan santan kemudian direbus atau proses boiling, setelah matang kemudian dimasukan tape ketannya. Teknik olah yang digunakan untuk membuat pudding yaitu *boiling*. (Endang Mulyaningsing, 2007 :23)

E. Kajian Karakteristik Produk

1. Kroket Singkong

Kroket ini mempunyai rasa gurih, sedikit manis, kroket biasanya berisi daging atau ragout, kroket berwarna kuning keemasan.

Kroket mempunyai tekstur lembut pada kulit bagian dalam dan sedikit renyah pada kulit bagian luar. Kroket biasanya disajikan dengan saus tomat dan mayones. Biasanya kroket berbentuk bulat atau lonjong, sesuai dengan selera. (<http://wisata.kompasiana.com/jalan/2010/04/kroket-isi-daging/>, tanggal akses 7 juli 2011, jam 21.15 WIB)

Tabel 2. Formula Acuan Pembuatan Kroket

Bahan adonan	jumlah
Kentang	500gr
Kuning telur	1 butir
Susu bubuk	100 gr
Merica	½ sdt
Gula	1 sdt
Maizena	50 gr
Tepung panir	Secukupnya
Putih telur	Secukupnya
Susu bubuk	100gr
Isi kroket	jumlah
Kecap manis	1 sdt
Bawang putih	2 siung
Cabe rawit	1 buah
Daun bawang	2 buah
Garam	2 sdt
Merica	½ sdt
Gula	1 sdt
Ayam	

2. Mie Lethek

Mie lethekek ini rasanya hampir sama seperti mie biasanya, mie lethekek mempunyai rasa gurih, sedikit asin dan ada rasa ayam, karena mie ini saat membuat adonan nya menggunakan sedikit kaldu ayam. Mie lethekek biasanya berwarna merah muda. Tekstur mie lethekek ini adalah lembut dan sedikit kenyal, biasanya mie ini disajikan dengan ditaburi bawang goreng dan sambal. (<http://id.wikipedia.org/wiki/mie-lethekek>, tanggal akses 5 juli 2011, jam 19.30 WIB).

Tabel 3. Formula Acuan Produk Mie Lethek

Bahan	Formula Acuan
Adonan mie	
Tepung kanji	250 gr
Telur	2 buah
Bubuk Bawang Putih	2 siung
Minyak sayur	2 sdm
Garam	2 sdt
Minyak sayur	2 sdt
Kuah pelengkap	
Batang Daun bawang	1 buah
Bawang Bombay halus	½ buah
Telur	1 butir
ayam	300 gr
Garam	2 sdt
Lada	1 sdt
Gula	½ sdt
Air kaldu	100 cc
Kecap manis	1 sdt
Lengkuas	2 cm
Serai	1 batang
Jahe	1 ruas
Kubis	50 gr
Wortel	50 gr

3. Pudding Mawar

Pudding di Indonesia terkenal dengan nama agar-agar, makanan yang berbahan dari serbuk agar-agar. Pada pembuatan produk ini bahan dasar pudding mawar yang menggunakan campuran ketan dan agar rumput laut akan dicampur kulit buah naga dan santan kemudian direbus atau proses boiling, setelah matang kemudian dimasukan tape ketannya.

(<http://wisataseru.com/2011/06/pudding-cokelat-pudding-karamel-yang-manis/>, tanggal akses 2 juli 2011, jam 19.10 WIB).

Tabel 4. Formula Acuan Pudding

Bahan	jumlah
Bahan pudding	
Agar rumput laut	1 bungkus
Kulit buah naga slice	-
Santan	50 cc
Gula pasir	250 gr
Kuning Telur	2 butir
Air	250 ml
Daun pandan	Secukupnya
Garam	Secukupnya
Tape ketan	50 gr
Vla pudding	
Susu kental manis	1 sachet
Yogurt	100 ml
Maizena	1 sdt

F. Kajian Teknik Penyajian

Pengertian penyajian pada dasarnya merupakan suatu teknik memamerkan hasil olah kepada calon pembeli atau orang-orang yang akan menikmatinya, sehingga pembeli ingin membeli atau mencobanya. Penyajian produk dan pengolahan tidak dapat dipisahkan. Makanan yang

disajikan dengan baik dengan penampilan yang menarik dapat menimbulkan selera makan seseorang. Kualitas makanan ditentukan seperti faktor bentuk, aroma, rasa, tekstur, warna, penampakan, dan kandungan gizi karena dapat menarik selera seseorang untuk mencicipi makanan tersebut.(Anni faridah, 2008 :1-2)

Dekorasi makanan adalah seni membentuk, menata dan mengatur makanan. Makanan sebaiknya ditata dalam suatu kombinasi pola, warna, bentuk, dan tekstur yang baik.(Nurwahyuni Idayati, 2008:9).

Unsur-unsur dekorasi yang diperhatikan sebagai berikut :

- a. Garnis : Mampu memberikan kesan dinamis dan mempercantik suatu makanan.
- b. Bidang : Dapat memberi kesan statis pada makanan.
- c. Bentuk : Dalam membuat makanan sangat penting dalam membentuk makanan karena dapat mempengaruhi kualitas makanan.
- d. Warna : Warna dapat memberikan kesan menarik pada makanan.
- e. Tekstur : Membuat tampilan makanan menarik untuk dihias.
- f. Ukuran : Ukuran makanan tergantung pada fungsi dan jenis.
- g. Gelap terang : Hidangan dan hiasan akan terlihat apabila ada pencahayaan yang baik.
- h. Arah : Penataan arah suatu hidangan harus seimbang dan sesuai dengan tema suatu masakan.

Teknik penyajian makanan merupakan prinsip dari *hygiene* dan sanitasi makanan. Penyajian makanan yang tidak baik dan etis, bukan saja

dapat mengurangi selera makan seseorang tetapi juga menjadi kontaminasi terhadap bakteri. (Setia Handayano, 1996) .

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah sebagai berikut :

1. Prinsip wadah yaitu setiap jenis masakan ditempatkan dalam wadah terpisah dan tertutup. Tujuannya adalah mencegah makanan menjadi tercemar dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai tingkat kerawanan makanan.
2. Prinsip kadar air yaitu penempatan makanan yang mengandung kadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak.
3. Prinsip edible part yaitu setiap bahan yang disajikan adalah bahan yang dapat dimakan.
4. Prinsip alat bersih yaitu peralatan yang digunakan wadah harus dalam keadaan bersih dan baik.
5. Prinsip handling yaitu penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama bibir. Tujuannya mencegah pencemaran dari tubuh dan memberi penampilan sopan.
6. Prinsip kelembapan yaitu penempatan makanan yang mengandung kadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak.

G. Kerangka Berfikir

Tahapan awal dari penelitian ini adalah menentukan bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan produk yaitu Kulit buah naga

merah dan menentukan produk yang akan dibuat, yaitu kroket, mie merona dan pudding mawar. Sebelum menentukan resep standar produk terlebih dahulu yaitu mencari kelebihan dan kekurangan Kulit buah naga merah. Kelebihan buah naga yaitu, menurunkan kadar kolesterol dan menyeimbangkan gula darah. Selain itu, konsumsi buah naga secara teratur bisa membantu pencegahan kanker dan bisa melindungi kesehatan mulut. Sedangkan kelemahan pada kulit buah naga adalah, kulit buah naga tidak bisa disimpan lama, kulit buah naga akan cepat membusuk jika tidak cepat digunakan.

Kerangka berfikir berfungsi untuk membentuk bingkai penalaran. Secara rasional kerangka berfikir digunakan untuk menjelaskan tahapan-tahapan penelitian. Selain itu, Kerangka berfikir memiliki tujuan agar selama penelitian berlangsung tetap menggunakan dasar penelitian yang telah dibuat. Terkait judul yang diangkat peneliti yaitu “Pemanfaatan Kulit Buah Naga Sebagai Bahan Tambahan Pada Masakan Kroket, Mie letheke, dan Pudding”. Disusunlah kerangka berpikir bahwa kulit buah naga dapat dijadikan bahan tambahan pada kroket, mie letheke, dan pudding.

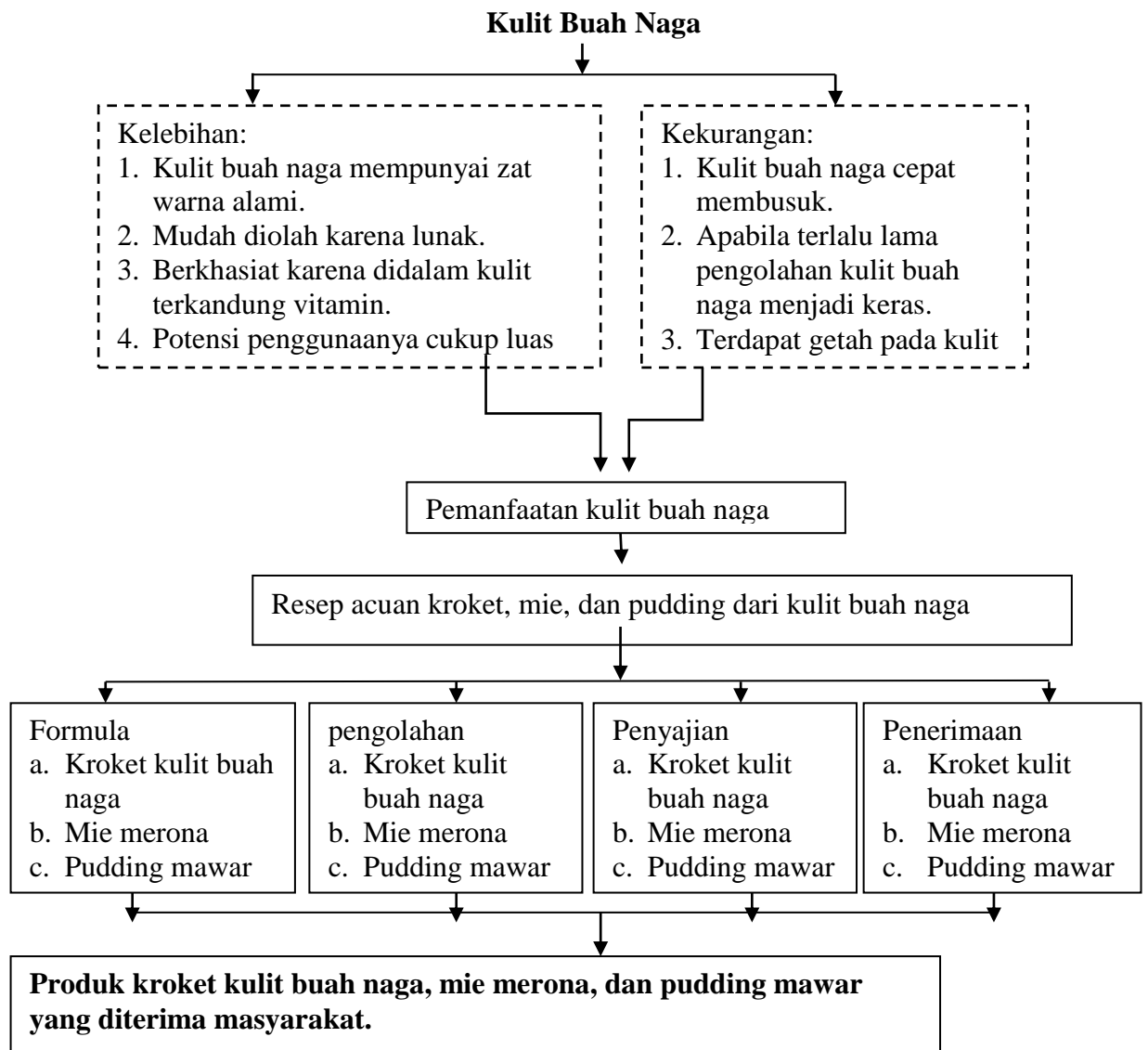
Berdasarkan banyaknya kulit buah naga di Industri pengolahan buah naga maka tidak akan sulit untuk mendapatkan bahan kulit buah naga tersebut. Oleh karena itu, penggunaan kulit buah naga dapat menjadikan limbah kulit menjadi wujud olahan yang memberikan cita rasa pada olahan kroket, mie letheke dan pudding. Kulit buah naga dapat

sebagai pengganti nata decoco pada penambahan pudding, Kulit buah naga dapat di gunakan sebagai pengganti sayuran didalam isi kroket dengan cara dicincing dan diberi bumbu.

Harganya murah sebagai bahan sisa limbah kulit dapat berfungsi sebagai tambahan dan pewarna merah alami dalam menu kroket, mie letek dan pudding sehingga memotong biaya produksi. Oleh karena itu pemanfaatan kulit buah naga dapat meningkatkan daya jual yang tadinya bahan tak ddimanfaatkan menjadi masakan yang dapat di konsumsi masyarakat. Kulit buah naga dalam penambahan bahan pada masakan kroket, mie letek dan pudding mawar memiliki karakteristik berbeda sehingga diperlukan penelitian formula kulit buah naga yang dapat diterima masyarakat luas.

Wujud pemanfaatan dari kulit buah naga merah adalah dengan dilakukan penelitian tentang pembuatan Kroket Kulit Buah Naga, Mie merona dan Pudding Mawar dengan bahan tambahan kulit buah naga merah, yang akan dicari formulasi produknya, cara penyajian dan uji kesukaan oleh panelis.

Adapun kerangka berpikir yang lebih jelas dapat dilihat pada gambar diagram alir berikut ini :



Keterangan :

----- = variabel yang tidak diteliti

————— = variabel yang diteliti

Gambar 6. Diagram Kerangka Berfikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Pembuatan Produk

1. Tempat Penelitian Produk

Laboratorium Dapur Pengolahan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

2. Waktu Penelitian

Tanggal 26 Februari 2011 sampai 11 Juni 2012.

B. Bahan dan Alat Pembuatan Produk

1. Bahan Pembuatan Produk

a. Krokot Kulit Buah Naga

Bahan pembuatan krokot menggunakankulit buah naga yang segar sehingga menjadi produk yang berkualitas dan mampu diteerima masyarakat.

Tabel 5. Bahan Penelitian Produk Krokot Kulit Buah Naga

Bahan	Spesifikasi	Karakteristik
Adonan krokot		
Singkong rebus	Mentega	Kuning, segar, tidak berbau busuk,
Kulit buah naga	Isi merah	Merah, bersih, segar, tidak berbau busuk
Kuning telur	Lehor	Putih, halus, tidak menggumpal
Susu bubuk	Dancow	Putih, bersih, tidak menggumpal
Maizena	Rose	Tidak kadaluarsa, tidak tengik
Bumbu isi krokot		
Merica	Ladaku	Berbutir, berbau merica, tidak tengik
Garam	Yodium	Putih, bersih
Gula	Gulaku	Tidak menggumpal, bersih, putih
Bawang putih	-	Segar, tidak layu
Cabai rawit	Merah	Segar, tidak layu
Daun bawang	-	Segar, tidak layu

b. Mie Merona

Dalam pembuatan mie merona ini bahan pokok yang diperlukan adalah tepung tapioka, untuk pewarnanya, yang digunakan adalah kulit buah naga yang dihaluskan dengan cara diblender. Bahan lain yang diperlukan dalam pembuatan mie merona ini adalah bumbu-bumbu dapur seperti merica, garam dan sebagainya. Bahan yang dibutuhkan tersaji dalam tabel seperti berikut :

Tabel 6. Bahan Penelitian Mie Merona

Bahan	Spesifikasi	karakteristik
		Bahan adonan mie letheh
Kulit buah naga merah	Isi merah	Merah, bersih, segar, tidak berbau busuk
Tepung terigu	Cakra	Putih, bersih, tidak berbau, tidak berketu
Tepung kanji	-	Halus, putih, tidak berbau tengik
Air matang	Vit	Putih, bersih, tidak berbau, tidak berketu
Telur	Lehor	tidak berbau, tidak berwarna, tidak berasa
Bubuk bawangputih	-	Liquid, tidak berbau busuk
Garam	Yodium	Tidak bergumpal, halus, tidak berbau tengik
Minyak sayur	-	Putih bersih
Garam	Yodium	Bening bersih
Lada	Ladaku	Bahan untuk memasak mie letheh
Gula	Gulaku	Tidak mencair, putih, bersih
Bawang putih/ merah	-	Halus, tidak bergumpal
Batang daun bawang	-	Berbutir, tidak mencair
Bawang Bombay	-	Segar
Telur	Lehor	Segar, tidak layu
Kulit buah naga	Isi merah	Segar, tidak busuk
Kecap manis	Banggo	Tidak bau busuk
Kaldu ayam	Royko	Segar
Jahe	-	Tidak kadaluarsa
Lengkuas	-	Jernih harum
Wortel	-	Harum, tidak langu
Kubis	-	Aroma lengkuaas, tidak kering
Seledri	-	Segar
Gula jawa	Aren	Warna coklat

c. Pudding mawar

Dalam pembuatan pudding mawar ini, bahan-bahan yang digunakan tidak seperti bahan pudding yang biasanya. Pudding mawar menggunakan beberapa bahan tambahan yaitu seperti tapai ketan, santan dan kulit buah naga merah yang telah di bersihkan, iris dan dihaluskan sebagai pewarna dan saus nya. Bahan yang dibutuhkan tersaji dalam tabel sebagai berikut :

Tabel 7. Bahan Penelitian Pudding Mawar

Bahan	spesifikasi	Karakteristik
Bahan pudding mawar		
Kulit buah naga merah	Perkebunan	Merah, bersih, segar, tidak berbau busuk
Agar rumput laut	Swallow	Halus, putih, tidak berbau tengik
Tapai ketan	Pasar	Warna putih, tidak basi,
Kuning telur	Pasar	Segar, tidak busuk
Gula pasir	Gulaku	Berbutir, tidak mencair
Santan	Pasar	Bau santan, tidak basi, warna putih
Garam	Pasar	Tidak mencair, putih, bersih
Daun pandan	Pasar	Segar bersih
Air	Matang	tidak berbau, tidak berwarna, tidak berasa
Vla pudding		
Yogurt tawar	Minimarket	Belum kadaluarsa, aroma yogurt
Susu kental manis	Bendera	Belum kadaluarsa, aroma susu sapi
Maizena sangrai	-	Tidak menggumpal

2. Alat

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

- a. Timbangan untuk : Menimbang bahan-bahan yang akan digunakan timbangan berbahan dasar plastik.
- b. Kom untuk : Membuat adonan dari bahan-bahan yang sudah ditimbang sebelumnya. Kom terbuat dari bahan *stainless steel*.

- c. Spatula / sendok kayu untuk : mengambil adonan atau bahan – bahan yang akan digunakan. Spatula terbuat dari bahan plastik, sedangkan sendok kayu terbuat dari kayu.
- d. Mixer : Untuk mengocok bahan agar bahan mengembang dan naik. Mixer terbuat dari bahan stain stell
- e. Loyang : Untuk tempat adonan mie. Loyang ini terbuat dari bahan *stainless stell*
- f. Frezer : Untuk mendinginkan pudding mawar.
- g. Piring saji : Untuk tempat display produk yang sudah jadi. Piring ini terbuat dri keramik.

Alat yang digunakan pada pembuatan kroket dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 8. Alat Pembuatan Kroket

Nama Alat	Spesifikasi
Pisau	<i>Stainlees stell</i>
Sendok	<i>Stainless stell</i>
Spatula	Plastik
Wajan	Alumunium
Blender	Baja <i>stainless stell</i>
Kom	<i>Stainless stell</i>
Timbangan	Plastik
Gelas ukur	Plastik
Cobek	Batu
Cutting board	Kayu
Kompor gas	Baja
Alat saji	
Piring saji	Keramik
Garpu	<i>Stainless stell</i>
Pisau	<i>Stainless stell</i>

Alat yang digunakan pada pembuatan mie letehek dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 9. Alat Pembuatan Mie Lethek

Nama Alat	Spesifikasi
Pisau	<i>Stainless stell</i>
Sendok	<i>Stainless stell</i>
Spatula	Plastik
Wajan	Alumunium
Blender	Baja <i>stainless stell</i>
Kom	<i>Stainless stell</i>
Timbangan	Plastik
Gelas ukur	Plastik
Cobek	Batu
Cutting board	Kayu
Alat pembuat mie	<i>Stainless stell</i>
Kompor gas	Baja
Panci	Alumunium
Alat saji	
Piring saji	Keramik
Garpu	<i>Stainless stell</i>
Sendok	<i>Stainless stell</i>

Alat yang digunakan pada pembuatan pudding mawar dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 10. Alat Pembuatan Pudding Mawar

Nama Alat	Spesifikasi
Pisau	<i>Stainless stell</i>
Sendok	<i>Stainless stell</i>
Blender	Baja <i>stainless stell</i>
Kom	<i>Stainless stell</i>
Timbangan	Plastik
Gelas ukur	Plastik
Cutting board	Kayu
Kompor gas	Baja
Panci	Alumunium
Cetakan pudding	Plastik
Alat saji	
Piring saji	Keramik
Sendok pudding	<i>Stainless stell</i>

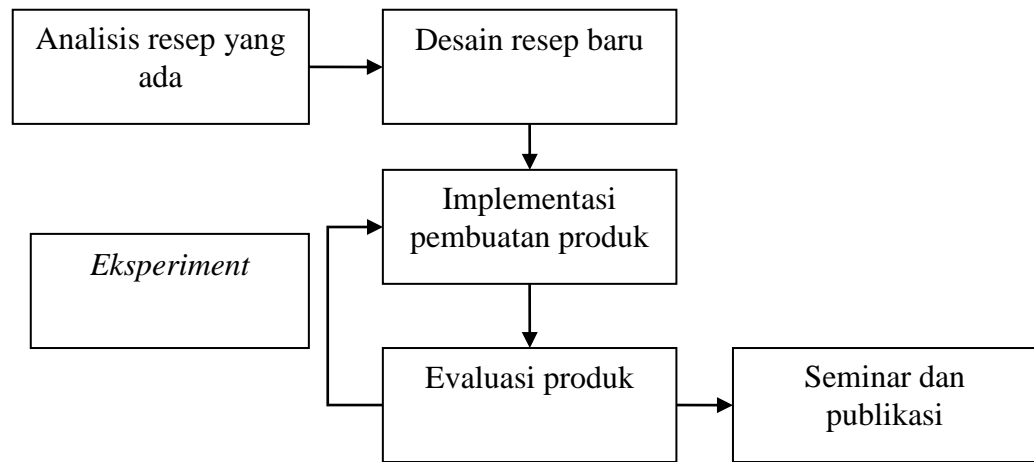
C. Tahapan dan Langkah Pembuatan Produk (R&D)

Penelitian dan Pengembangan atau Research and Development (R&D) adalah strategi atau metode penelitian yang cukup ampuh untuk memperbaiki praktek. Yang dimaksud dengan Penelitian dan Pengembangan atau Research and Development (R&D) adalah rangkaian proses atau langkah-langkah dalam rangka mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada agar dapat dipertanggungjawabkan. Produk tersebut tidak selalu berbentuk benda atau perangkat keras (hardware), seperti buku, modul, alat bantu pembelajaran di kelas atau dilaboratorium, tetapi bisa juga perangkat lunak (software), seperti program komputer untuk pengolahan data, pembelajaran di kelas, perpustakaan atau laboratorium, ataupun model-model pendidikan, pembelajaran, pelatihan, bimbingan, evaluasi, sistem manajemen, dan lain-lain. (Sugiono, 2007 : 45)

Untuk menemukan formula yang tepat dalam pembuatan kroket, mie letek, dan pudding dilakukan beberapa tahapan sebagai berikut :

1. Pencarian resep-resep masakan, kroket, mie letek, dan pudding dari berbagai referensi, narasumber, buku, internet sebagai sumber ide.
2. Menganalisis resep kroket, mie, dan pudding dari berbagai referensi kemudian dimodifikasi dengan penambahan kulit buah naga.
3. Desain produk yaitu merancang atau mendesain kroket, mie, pudding yang baru dengan formula acuan.
4. Uji coba produk yaitu melakukan uji coba produk sesuai desain produk dengan memperhatikan prosedur pengolahan meliputi pembuatan adonan, membentuk, teknik menggoreng, teknik merebus, dan teknik menghias.

5. Validasi Produk I yaitu menilaikan hasil produk kepada pembimbing, pada validasi I ada beberapa hal yang harus diperbaiki dari produk yang dibuat dari segi rasa, bentuk, dan tekstur.
6. Revisi produk yaitu merevisi atau memperbaiki hasil produk berdasar hasil evaluasi yang diberikan pembimbing meliputi komposisi bahan, ukuran, bentuk, teknik pengolahan. Pada revisi produk ini ditemukan resep produk kedua.
7. Uji coba produk II yaitu melakukan uji coba resep kedua, dengan memperhatikan evaluasi dari dosen pembimbing.
8. Validasi II yaitu setelah revisi dan produk dirasa sudah baik maka didapat produk yang dapat diterima masyarakat yang layak untuk dipasarkan. Validasi produk II ini dilakukan penilaian oleh dosen pembimbing.
9. Revisi produk II yaitu merevisi memperbaiki hasil dari validasi II dari dosen pembimbing.
10. Pameran produk yaitu membuat produk kroket kulit buah naga, mie merona dan pudding mawar dan dipresentasikan dalam pameran. Pada saat pameran dilakukan uji panelis dan penilaian produk.

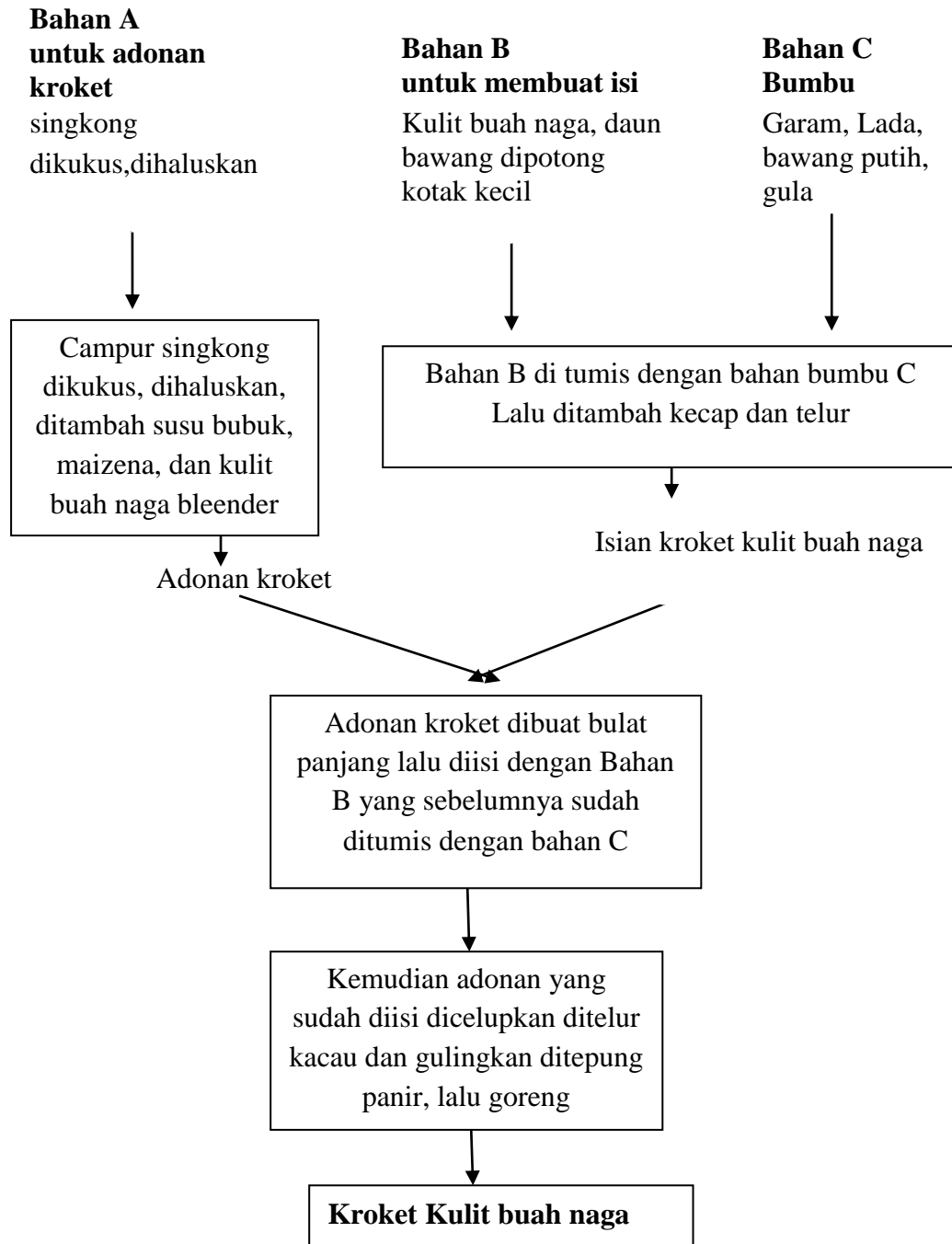


Sumber : Endang Mulyaningsih

Gambar 7. Alur Proses Penelitian dan Pengembangan

Tahapan/Langkah Pembuatan Produk adalah sebagai berikut:

1. Proses Pembuatan Krokot Kulit Buah Naga



Gambar 8. Alur kerja pembuatan krokot kulit buah naga.

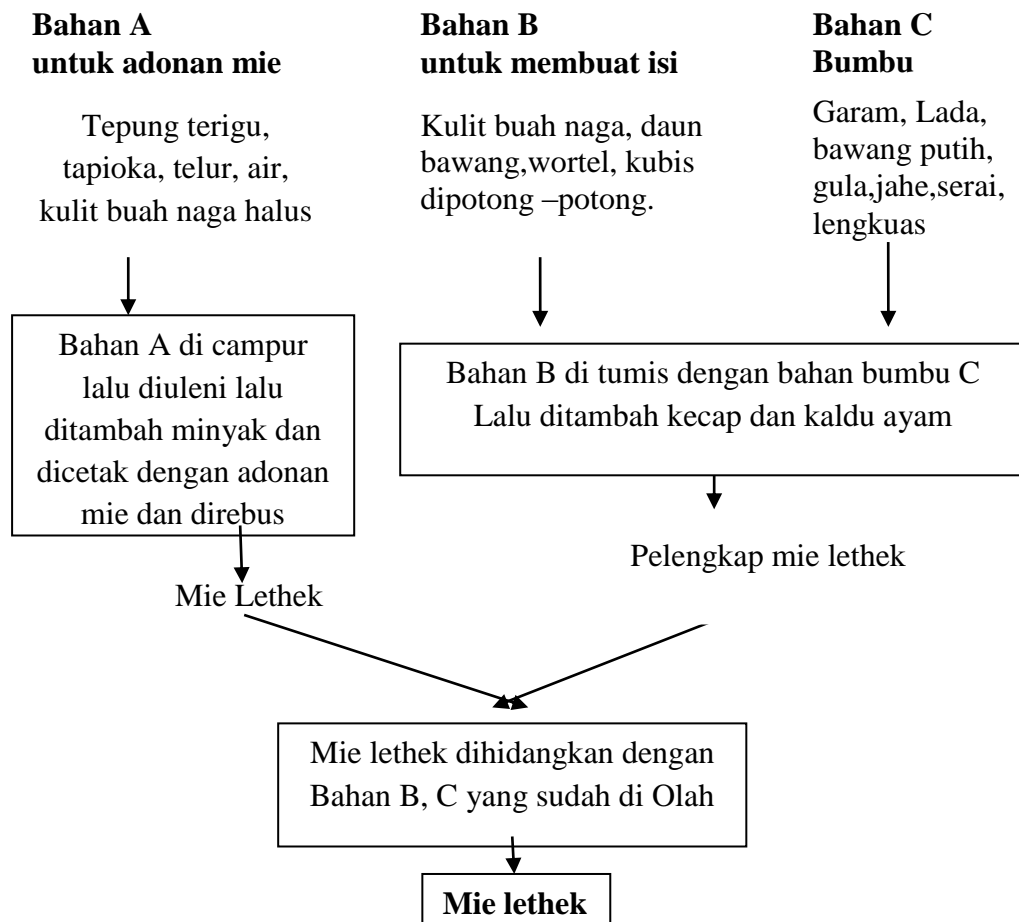
Pembuatan kroket ini berdasarkan dengan resep dasar yang menjadi acuan. Produk ini dikembangkan dengan menambahkan bahan pokok untuk kroket menggunakan perbandingan 90% untuk singkong dan 10% untuk kulit buah naga atau perbandingan 90 :10. Untuk lebih jelasnya tersaji dalam tabel berikut :

Tabel 11. Formula Produk Kroket Kulit Buah Naga

Bahan	Formula acuan	Formula II 10%	Formula I 20%
Bahan Kulitkroket			
Singkong rebus	- gr	450 gr	400 gr
Kentang	500gr	-	-
Kulitbuah naga blender	-	50 gr	100 gr
Kuning telur	1 butir	1 butir	1 butir
Susu bubuk	100 gr	100 gr	100 gr
Merica	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Gula	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Maizena	50 gr	50 gr	50 gr
Tepung panir	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
Putih telur	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
Isi			
Kecap manis	1 sdt	1 sdt	½ sdt
Kulit buah naga	-	150 gr	150 gr
Bawang merah	3 siung	3 siung	3 siung
Bawang putih	2 siung	2 siung	2 siung
Cabe rawit	1 buah	1 buah	1 buah
Daun bawang	2 buah	2 buah	2 buah
Susu bubuk	100gr	100gr	100gr
Garam	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Merica	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Gula	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Ayam	250 gr	-	100 gr

2. Proses Pembuatan Mie Lethek

Tahapan/Langkah Pembuatan Produk adalah sebagai berikut :



Gambar 9. Alur Proses pembuatan Mie Merona

Pembuatan mie lethekek ini berdasarkan dengan resep dasar yang menjadi acuan. Produk ini dikembangkan dengan menambah bahan untuk adonan mie dengan kulit buah naga sebanyak 10 %. Dalam pembuatan mie ini, kulit buah naga diblender hingga halus, lalu dicampur dengan adonan, sehingga warna adonan mie merona berwarna merah.

Kemudian pelengkap mie dengan kulit buah naga yang diolah dengan bumbu rempah. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 12. Formula Produk Mie Lethekek

Bahan	Formula Kontrol	Formula penambahan 10%	Formula penambahan 20%
Bahan Adonan Mie Lethek			
Kulit buah naga blender halus	-	25 gr	50 gr
Tepung terigu	50 gr	110 gr	100 gr
Tepung kanji	200 gr	115 gr	100 gr
Telur	2 buah	2 buah	2 buah
Bubuk Bawang Putih	2 siung	2 siung	2 siung
Minyak sayur	2 sdm	2 sdm	2 sdm
Isi Mie dan Kuah			
Batang Daun bawang	1 buah	1 buah	1 buah
Bawang Bombay halus	½ buah	½ buah	½ buah
Telur	1 butir	1 butir	1 butir
Kulit buah naga	50 gr	50 gr	50 gr
Garam	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Lada	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Gula	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Air kaldu	100 cc	100 cc	100 cc
Kecap manis	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Lengkuas	2 cm	2 cm	2 cm
Serai	1 batang	1 batang	1 batang
Jahe	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Kubis	50 gr	50 gr	50 gr
Wortel	50 gr	50 gr	50 gr

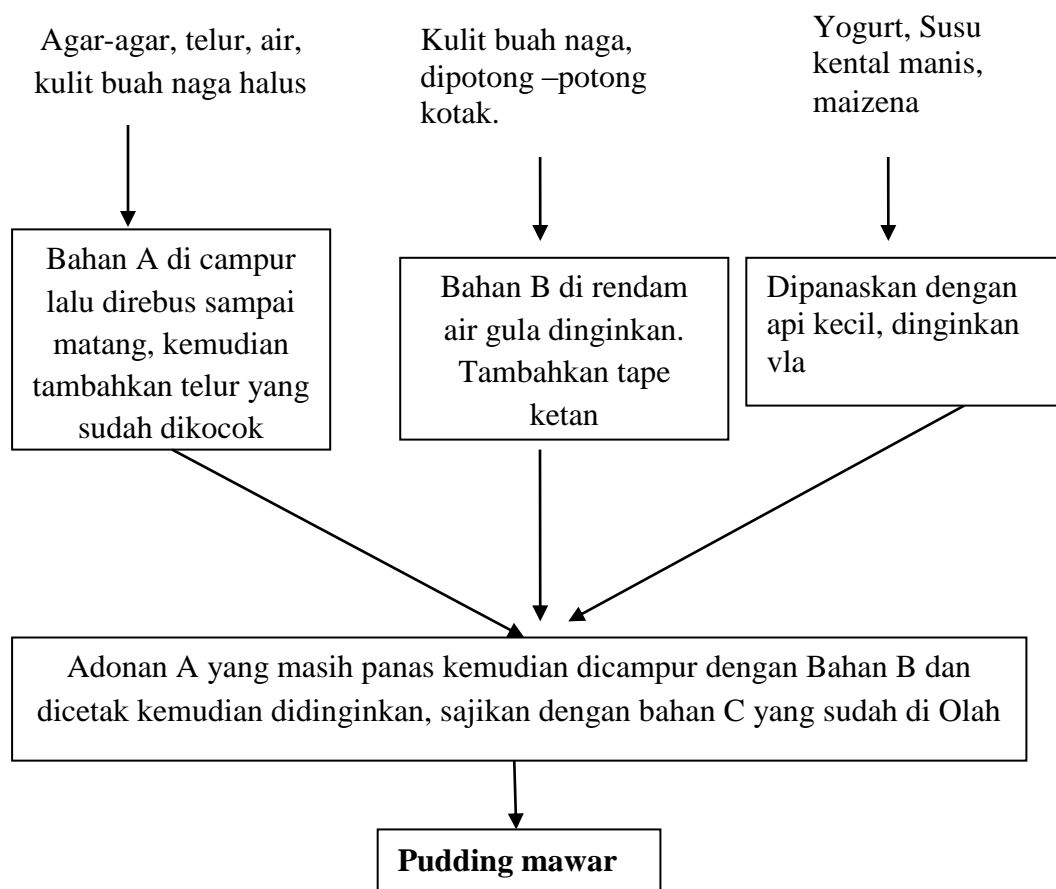
3. Proses Pembuatan Pudding Mawar

Tahapan/Langkah Pembuatan Produk adalah sebagai berikut :

Bahan A
untuk adonan
pudding

Bahan B
untuk membuat isi

Bahan C
vla



Gambar 10. Alur proses pembuatan pudding mawar

Pembuatan Pudding ini berdasarkan dengan resep dasar yang menjadi acuan. Produk ini dikembangkan dengan menambah bahan pokok untuk adonan pudding dengan perbandingan 90% untuk agar rumput laut dan 10% untuk kulit buah naga.

Untuk lebih jelasnya, jumlah bahan yang digunakan tersaji dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 13. Perbandingan Formula Pudding Mawar

Bahan	Kontrol	Formula I 10 %	Formula II
-------	---------	----------------	------------

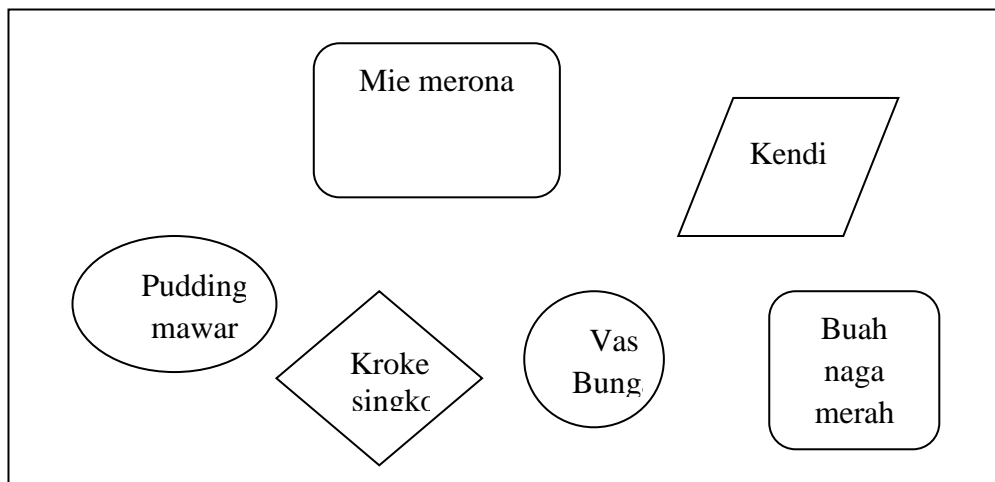
			20%
Bahan pudding			
Agar rumput laut	1 bungkus	1 bungkus	1 bungkus
Kulit buah naga slice	-	50 gr	100 gr
Santan	50 cc	-	-
Gula pasir	250 gr	250 gr	250 gr
Kuning Telur	2 butir	2 butir	2 butir
Air	250 ml	250 ml	250 ml
Daun pandan	Secukupnya	1 helai	1 helai
Garam	Secukupnya	½ sdt	½ sdt
Tape ketan	50 gr	25 gr	25 gr
Vla pudding			
Susu kental manis	1 sachet	1 sachet	1 sachet
Yogurt	100 ml	100 ml	100 ml
Maizena	1 sdt	1 sdt	1 Sdt

D. Penyajian

Pengertian penyajian pada dasarnya merupakan suatu teknik memamerkan hasil olah kepada calon pembeli atau orang-orang yang akan menikmatinya, sehingga pembeli ingin membeli atau mencobanya. (Setia Handayano, 1996:76).

Rencana penyajian pada meja dengan ukuran 80x1 m, produk kroket singkong kulit buah naga disajikan pada piring keramik dihiasi dengan kulit buah naga yang di kotak, mie merona disajikan menggunakan piring keramik, pudding mawar disajikan dengan piring keramik yang dihiasi dengan vla kulit buah naga, yang berwarna merah

Untuk lebih jelasnya penataan tempat saat pameran, dapat dilihat dalam gambar sebagai berikut:



Gambar 11. Rencana Lay Out Saat Pameran

E. Penilaian Produk

Metode penilaian dilakukan dengan beberapa tahap yaitu:

Validasi Produk Tahap I dan II

Pada tahap ini produk dinilai oleh dosen dengan aspek penilaian meliputi uji organoleptik (rasa, warna, aroma, dan tekstur), dan penyajian.

Pada tahap ini produk dinilai oleh panelis pada saat pameran dengan cara mengisi borang yang telah diberikan. Aspek penilaian meliputi uji organoleptik (rasa, warna, aroma, tekstur), penyajian dan kesan keseluruhan.

F. Teknik Analisis Data

Analisis data bertujuan untuk menyusun data dalam cara yang bermakna sehingga dapat dipahami. Para peneliti berpendapat bahwa tidak ada cara yang paling benar secara absolut untuk mengorganisasi, menganalisis, dan

menginterpretasikan data Karena itu, maka prosedur analisis data dalam penelitian disesuaikan dengan tujuan penelitian. (Sugiono , 1997 : 9).

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kategorisasi ,dilanjutkan nilai rata-rata ditransfer kedalam kategori, dengan pedoman tabel berikut :

Tabel 14. Kategori Penilaian

No.	Interval Nilai	Kategori
1	80-100	Sangat Baik
2	71-79	Baik
3	64-70	Cukup
4	≤ 64	Kurang

Sumber : Data borang penilaian Universitas Negeri Yogyakarta

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen tidak hanya memiliki komposisi gizi yang baik serta penampilan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga bahan limbah kulit buah juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan tambahan makanan. Salah satu hasil olahan kulit buah yaitu dari kulit buah naga. Sekarang ini, kulit buah naga belum dikembangkan secara maksimal sebagai penambah olahan dalam masakan. Oleh karena itu, kulit buah naga akan dibuat menjadi kroket, mie merona, pudding.

Kroket kulit buah naga merupakan pencampuran dari kroket dengan penambahan kulit buah naga sebagai isi dan campuran dalam adonan. Sehingga mempunyai rasa manis serta gurih, warnanya menarik yang disebabkan dari warna alami kulit buah naga. Selain meningkatkan segi ekonomis dari yang semula kulit bisa diolah menjadi masakan.

Mie lethekek adalah olahan mie terbuat dari tepung tapioka. Perubahannya yaitu diberi penambahan kulit buah naga yang dicampurkan ke dalam adonan. Sehingga memiliki rasa gurih, manis, unik, memiliki warna merah muda dan terlihat menarik.

Pudding mawar merupakan pudding dengan penambahan kulit buah naga. Pudding mawar terbuat dari agar-agar rumput laut dengan penambahan kulit buah naga, sehingga memiliki rasa manis, asam, warnanya merah muda,

dan teksturnya lembut. Pudding mawar seperti sangat menarik dari segi warna merah alami dan juga dengan penambahan kulit, telur, dan juga vla yang terbuat dari yogurt yang menyegarkan.

Kelebihan dari produk kroket, mie merona, pudding adalah bahan yang digunakan merupakan bahan limbah yang tidak digunakan. Kulit buah naga juga mengandung zat warna alami. Kulit buah naga juga mudah untuk mengolah menjadi suatu bahan penambah dalam masakan.

B. Hasil Uji Coba Produk

1. Hasil Pra Eksperiment, Validasi Produk I dan II


Produk acuan olahan dari kulit buah naga ini meliputi kroket, mie, dan pudding ini diambil dari beberapa resep dari keraton yang ada pada buku resep, internet dan majalah. Setelah membuat formula dasar, barulah dibuat pengembangan dengan dua formula terbaik yaitu formula ke dua memiliki perbandingan yang sesuai serta memiliki rasa dan warna yaitu dengan penambahan kulit buah sebanyak 10%.

a. Kroket kulit buah naga



Pembuatan kroket ini berdasarkan dengan resep dasar yang menjadi acuan. Produk ini dikembangkan dengan menambahkan 10% kulit buah naga, sehingga produk yang dihasilkan memiliki rasa, aroma, tekstur, dan warna yang baik. Pada pembuatan kroket kulit buah naga ini, kulit kroket menggunakan campuran kulit buah naga yang telah di blender sebanyak 50 gr. Pada isi juga menggunakan bahan tambahan kulit buah naga, tetapi untuk

isian, kulit buah naga hanya dipotong kotak penambahannya pada pembuatan kulit yaitu sebanyak 100 gr. Untuk lebih jelasnya tersaji dalam tabel berikut :

Tabel 15. Perbandingan formula kroket kulit buah naga

Bahan	Formula acuan	Formula I 20%	Formula II 10%
Bahan Kulit kroket			
Singkong rebus	- gr	400 gr	450 gr
Kentang	500 gr	-	-
Kulit buah naga blender	-	100 gr	50 gr
Kuning telur	1 butir	1 butir	1 butir
Susu bubuk	100 gr	100 gr	100 gr
Merica	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Gula	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Maizena	50 gr	50 gr	50 gr
Tepung panir	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
Putih telur	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
Isi			
Kecap manis	1 sdt	½ sdt	1 sdt
Kulit buah naga	-	200 gr	100 gr
Bawang merah	3 siung	3 siung	3 siung
Bawang putih	2 siung	2 siung	2 siung
Cabe rawit	1 buah	1 buah	1 buah
Daun bawang	2 buah	2 buah	2 buah
Susu bubuk	100gr	100gr	100gr
Garam	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Merica	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Gula	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Ayam	250 gr	100 gr	-
 <p>Formula II Kroket Buah naga</p>			
 <p>Formula II Kroket Buah naga</p>			

Tabel 16. Hasil Penilaian Dosen produk kroket kulit buah naga

Penilaian	Hasil	
	Validasi I	Validasi II
		
Tekstur	Singkong kurang halus	Halus, lembut
Warna	Terlalu merah mencolok	Kuning keemasan
Aroma	Khas singkong	Khas singkong
Rasa	Kurang asin	Gurih
Bentuk	Lonjong	lonjong

Berdasarkan hasil dari penilaian dosen maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen formula sudah dapat menghasilkan kroket kulit buah naga yang baik. Namun perlu adanya perbaikan tekstur yang kurang halus, warna yang terlalu merah dan rasa yang kurang asin.

b. Mie Lethek

Pembuatan Mie ini berdasarkan dengan resep dasar yang menjadi acuan. Produk ini dikembangkan dengan menambah bahan kulit buah naga adonan mie sebanyak 10% kulit buah naga. Dalam pembuatan mie ini, kulit buah naga diblender hingga halus, lalu dicampur dengan adonan, sehingga warna adonan mie merona berwarna merah muda. Kemudian pelengkapanya adalah kulit buah naga yang telah dimasak dengan bumbu dan kaldu ayam dan



dimasak sampai menjadi kental. Setelah pelengkap jadi kemudian disiramkan kedalam mie.

Bahan-bahan lainnya diukur seperti pembuatan mie dengan resep standar, untuk lebih jelasnya, jumlah bahan yang digunakan tersaji dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 17. Perbandingan formula Mie lethekek dan mie merona

Bahan	Formula Kontrol	Formula I penambahan 20%	Formula II penambahan 10%
Bahan Adonan mie lethekek			
Kulit buah naga blender halus	-	50 gr	25 gr
Tepung terigu	-	100 gr	110 gr
Tepung kanji	250 gr	100 gr	115 gr
Telur	2 buah	2 buah	2 buah
Bubuk Bawang Putih	2 siung	2 siung	2 siung
Minyak sayur	2 sdm	2 sdm	2 sdm
Bahan membuat pelengkap mie			
Batang Daun bawang	1 buah	1 buah	1 buah
Bawang Bombay halus	½ buah	½ buah	½ buah
Telur	1 butir	1 butir	1 butir
Kulit buah naga	50 gr	50 gr	50 gr
Garam	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Lada	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Gula	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Air kaldu	100 cc	100 cc	100 cc
Kecap manis	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Lengkuas	2 cm	2 cm	2 cm
Serai	1 batang	1 batang	1 batang
Jahe	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Kubis	50 gr	50 gr	50 gr
Wortel	50 gr	50 gr	50 gr

Tabel 18. Hasil Penilaian Dosen produk mie merona

Penilaian	Hasil	
	Validasi I	Validasi II
		
Tekstur	Kurang kenyal	Kenyal
Warna	Terlalu merah	Merah jambu
Aroma	Khas tepung terigu	Khas tepung terigu
Rasa	gurih	Gurih
Bentuk	Pipih, panjang	Pipih, panjang

Berdasarkan hasil dari penilaian dosen maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen formula sudah dapat menghasilkan mie yang baik. Namun perlu adanya perbaikan tekstur yang kurang kenyal, warna terlalu mencolok, untuk rasa, aroma dan bentuk, sudah sesuai.



c. Pudding Mawar

Pembuatan Pudding ini berdasarkan dengan resep dasar yang menjadi acuan. Produk ini dikembangkan dengan menambah bahan untuk adonan pudding dengan 10% kulit buah naga. Dalam pembuatan pudding ini, kulit buah naga dipotong dadu, lalu dicampur dengan adonan saat perebusan, bahan. Untuk melihat bahan sesuai dengan resep dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 19. Perbandingan formula pudding

Bahan	Kontrol	Formula I 20 %	Formula II 10 %
Bahan pudding			
Agar rumput laut	1 bungkus	1 bungkus	1 bungkus
Kulit buah naga slice	-	100 gr	50 gr
Santan	50 cc	-	-
Gula pasir	250 gr	250 gr	250 gr
Kuning Telur	2 butir	2 butir	2 butir
Air	250 ml	250 ml	250 ml
Daun pandan	secukupnya	1 helai	1 helai
Garam	Secukupnya	½ sdt	½ sdt
Tape ketan	50 gr	25 gr	25 gr
Vla pudding			
Susu kental manis	1 sachet	1 sachet	1 sachet
Yogurt	100 ml	100 ml	100 ml
Maizena	1 sdt	1 sdt	1 sdt

Tabel 20. Hasil Penilaian Dosen produk pudding mawar

Penilaian	Hasil	
	Validasi I	Validasi II
		
Tekstur	Terlalu padat	Lembut
Warna	Merah pekat	Merah
Aroma	Harum pandan	Harum pandan
Rasa	Manis, kulit buah naga terasa	Manis, Kulit buah naga tidak terasa
Bentuk	Bulat	Bulat

Berdasarkan hasil dari penilaian dosen maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen formula sudah dapat menghasilkan pudding yang baik dan kulit buah naganya sudah tidak terasa. Namun perlu adanya perbaikan tekstur yang masih terlalu keras untuk rasa, warna, aroma dan bentuk, sudah sesuai.

C. Penyajian Produk

Dari penelitian yang dilakukan, telah ditemukan teknik penyajian yang tepat yang sesuai dengan produk hasil pengembang. Pameran Produk dengan tema kulit buah naga dapat dilihat pada gambar sebagai berikut :

1. Krokot kulit buah naga



Gambar 12. Krokot kulit buah naga

Pada saat pameran krokot kulit buah naga disajikan pada piring keramik, dengan hiasan kulit buah naga yang di slice, serta sebelah nya di hiasi dengan saus sambal. Krokot disajikan dengan di iris menjadi dua bagian.

2. Mie Merona



Gambar 13. Mie merona

Pada saat pameran mie merona disajikan dengan menggunakan piring keramik. Selain itu, mie merona disajikan dengan, yaitu irisan wortel, kulit

buah naga. Adonan mie yang sudah jadi direbus, diberi sedikit kuah bahan pelengkap yaitu dari kulit buah naga, wortel, kubis, dan bumbu-bumbu.

3. Pudding Mawar



Gambar 14. Pudding mawar

Pada saat pameran pudding mawar ini disajikan dengan menggunakan piring keramik. Pudding mawar disajikan dengan vla, yang juga terbuat dari yogurt dan susu kental manis. Dari ketiga produk tadi di sajikan dalam satu menu, gambarnya dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 15. Menu Masakan dengan penambahan kulit buah naga.

D. Hasil Penilaian Produk

Penilaian Produk ini dilakukan oleh 5 panelis yang dilaksanakan ketika pameran proyek akhir, pada tanggal 24 juni 2011, dihalaman PTBB UNY, hasil penilaian produk dapat dilihat pada tabel berikut:

1. Kroket kulit buah naga

Tabel 21. Rekapitulasi Penilaian Produk kroket kulit buah naga

No	Aspek yang dinilai	Nilai					Nilai	
		P1	P2	P3	P4	P5	Skor Perolehan Keseluruhan	Rata-rata
1	Organoleptik							
	a) Rasa	10	10	9.5	9	9	47.5	9.5
	b) Warna	10	10	9.5	10	9.5	49	9.8
	c) Aroma	10	9	9	8	9	45	9
	d) Tekstur	10	10	10	10	10	50	10
2	Penyajian	28	29	30	30	25	142	28.4
3	Kesan Keseluruhan	30	29	30	25	30	144	28.8
	Skor Total	98	97	98	92	93.5	478.5	95.7

Hasil penilaian dari lima panelis, terhadap produk kroket kulit buah naga dari segi rasa mendapatkan nilai 9.5, warna 9.8, aroma 9, tekstur 10, penyajian 28.4, kesan keseluruhan 28.8, Nilai rata-rata kroket kulit buah naga yaitu **95.7**.

2. Mie Merona

Tabel 22. Rekapitulasi Penilaian Produk mie merona

No	Aspek yang dinilai	Nilai					Nilai	
		P1	P2	P3	P4	P5	Skor Perolehan Keseluruhan	Rata-rata
1	Organoleptik							
	a) Rasa	9	10	9	8	8	44	8.8
	b) Warna	8	8	9	8	9	42	8.4
	c) Aroma	8	8	9	8	7	40	8
	d) Tekstur	9	9	9	8	9	44	8.8
2	Penyajian	26	28	27	25	27	133	26.8
3	Kesan Keseluruhan	28	27	28	25	29	137	27.4
	Skor Total	88	90	91	82	89	440	88

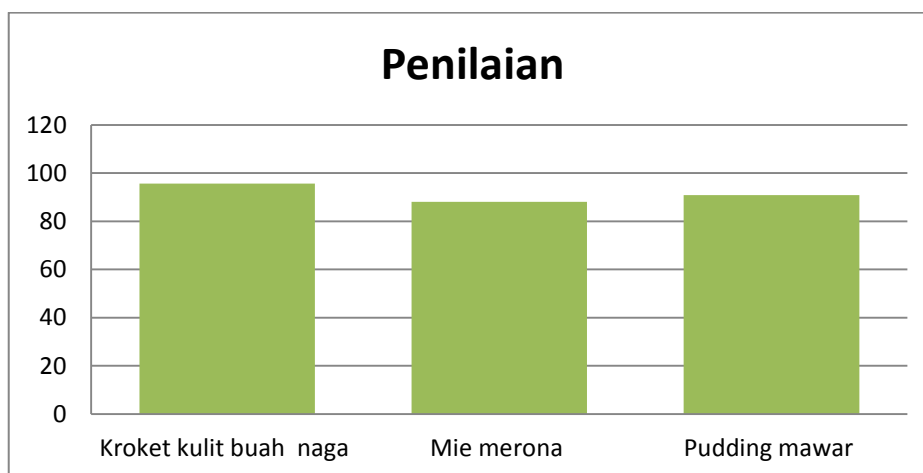
Hasil penilaian dari lima panelis, terhadap produk mie merona dari segi rasa mendapatkan nilai 8.8, warna 8.4, aroma 8, tekstur 8.8, penyajian 26.8, kesan keseluruhan 27.4. Nilai rata-rata mie merona yaitu **88**.

3. Pudding mawar

Tabel 23. Rekapitulasi Penilaian Produk pudding mawar

No	Aspek yang dinilai	Nilai					Nilai	
		P1	P2	P3	P4	P5	Skor Perolehan Keseluruhan	Rata-rata
1	Organoleptik							
	a) Rasa	8	9	9	10	9	45	9
	b) Warna	8	8	10	9	8	43	8.6
	c) Aroma	9	9	9	8	9	44	8.8
	d) Tekstur	9	9	10	10	10	48	9.6
2	Penyajian	27	28	28	25	27	139	27,8
3	Kesan Keseluruhan	29	27	28	27	28	139	27,8
	Skor Total	90	90	94	89	91	454	90,8

Hasil penilaian dari lima panelis, terhadap produk pudding mawar dari segi rasa mendapatkan nilai 9, warna 8.6, aroma 8.8, tekstur 9.6, penyajian 27.8, kesan keseluruhan 27.8. Nilai rata-rata pudding mawar yaitu **90,8**.



Gambar 16. Hasil total penilaian rata-rata

Dari hasil penilaian oleh 5 panelis tersebut dapat di lihat hasil total penilaian. Untuk nilai paling tinggi adalah kroket kulit buah naga dengan nilai rata-rata **95.7**, selanjutnya adalah pudding mawar dengan nilai rata-rata **90.2**, dan yang terakhir adalah Mie merona dengan nilai rata-rata **88**. Dari semua nilai total diatas dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata > 90 maka hasilnya adalah **sangat baik**, dan nilai rata-rata < 90 maka hasilnya adalah **baik**.

E. Pembahasan

1. Kroket

Berdasarkan dari percobaan awal pembuatan kroket kurang baik. Kemudian dilakukan uji coba dengan jumlah bahan yang berbeda agar medapat formula yang tepat. Hasil dari formula I tersebut adalah formula dengan penambahan 20 % kulit buah naga. Hasil pembuatan kroket pada uji coba ini belum sesuai dengan yang diharapkan karena kulit buah naga terlalu banyak sehingga tekstur pada adonannya tidak sesuai dan warna terlalu merah.

Uji coba tahap II dilakukan dengan jumlah bahan yang berbeda agar medapat formula yang tepat. Hasil dari formula II tersebut adalah formula dengan penambahan 10 % kulit buah naga. Hasil pembuatan kroket pada uji coba ini sudah sesuai dengan yang diharapkan karena kulit buah naga tidak terlalu banyak sehingga tekstur pada adonannya lembut dan warnanya tidak mencolok. Hasil uji coba tahap kedua lebih baik daripada dengan uji coba tahap pertama.

Hasil validasi tersebut menunjukkan bahwa kroket dengan penambahan kulit buah naga 20 % kurang menarik dan tidak sesuai. Pada

pameran sudah menggunakan penambahan sebanyak 10 % kulit buah naga yang hasilnya lebih baik yaitu dengan nilai rata-rata 95,7.

2. Mie lethekek

Pembuatan mie lethekek mengalami kegagalan pada awalnya, kemudian setelah melalui rangkaian uji coba didapatkan hasil formula yang tepat. Uji coba pembuatan mie lethekek yang pertama menggunakan penambahan kulit buah naga sebanyak 20 %. Hasil pembuatan mie lethekek uji coba ini belum sesuai karena pada proses pembuatan mie kurang kenyal dan warna yang tidak sesuai yaitu terlalu merah.

Uji coba selanjutnya adalah formula dengan penambahan 10 % kulit buah naga. Formula ini dilaporkan mencapai hasil yang terbaik, karena mie lethekek yang dihasilkan sudah sesuai tingkat kekenyalan dan warnanya sudah baik dari validasi tahap I. Kemudian pelengkap pada validasi I rasa kuahnya enak, suji coba tahap II sudah sesuai penilaian karena hampir sama dengan validasi II.

Hasil validasi tersebut menunjukkan bahwa nasi ulam dengan penambahan 20% kurang menarik dan tidak sesuai. Pameran kemarin menggunakan penambahan 10 % dengan hasil yang baik yaitu nilai rata-rata 88 menunjukkan bahwa mie lethekek sudah baik.

3. Pudding mawar

Pembuatan pudding mawar mengalami kegagalan pada awalnya, kemudian setelah melalui rangkaian uji coba didapatkan hasil formula yang tepat. Uji coba pembuatan pudding mawar yang pertama menggunakan

penambahan kulit buah naga sebanyak 20 %. Hasil pembuatan pudding mawar uji coba ini belum sesuai karena pada proses pembuatan pudding kurang agak keras dan warna yang tidak sesuai karena terlalu merah.

Uji coba selanjutnya adalah formula dengan penambahan 10 % kulit buah naga. Formula ini dilaporkan mencapai hasil yang terbaik, karena pudding mawar yang dihasilkan sudah sesuai tekstur lembut dan warnanya sudah baik dari validasi tahap I. Kemudian v1a pada validasi I rasa pas tidak terlalu manis.

Hasil validasi tersebut menunjukkan bahwa pudding mawar dengan penambahan 20% kurang menarik dan tidak sesuai. Pameran kemarin menggunakan penambahan 10 % dengan hasil yang baik yaitu nilai rata-rata 90.8 menunjukkan bahwa mie lethekek sudah baik.

Dengan demikian dari ketiga olahan kroket, mie lethekek dan pudding mawar dapat disimpulkan bahwa produk ini amat baik dan sudah layak untuk dijual.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pengamatan, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pembuatan produk kroket kulit buah naga, mie merona, dan pudding mawar dengan bahan pangan lokal yaitu singkong, kulit buah naga, maka dapat disimpulkan adalah sebagai berikut:

1. Formula yang tepat pada pembuatan kroket kulit buah naga, mie letheck dan pudding adalah dengan menggunakan penambahan 10% kulit buah naga. Hal ini dikarenakan dengan menggunakan penambahn 10% dapat menghasilkan produk yang baik dari segi rasa, warna, aroma, serta tekstur.
2. Teknik Pengolahan yang tepat pada pembuatan kroket, dengan mengukus singkong kemudian dihaluskan, setelah itu diberi isi dan proses selanjutnya yaitu digoreng, pengolahan mie letheck dengan menggunakan penambahan kulit buah naga pembuatan adonan mie. Proses selanjutnya adalah merebus mie sampai matang 5-7 menit. Teknik Pengolahan pada pembuatan Pudding mawar yaitu merebus cairan pudding yang sebelumnya sudah dicampur sebelum air mendidih agar adonan pudding tidak menggumpal, kemudian diberi potongan kulit buah naga dan dicetak dengan cetakan bentuk mawar.

3. Teknik penyajian waktu pameran untuk kroket disajikan dalam piring saji sebagai display dan ada yang dibungkus menggunakan mika agar menarik dan memiliki harga jual. Mie letheik penyajian menggunakan piring saji untuk display dan ada yang di bungkus memakai mika sebagai tester pengunjung. Kemudian untuk pudding disajikan dipiring saji sebagai display dan ada yang memakai gelas mika supaya praktis apabila dijual.
4. Penerimaan masyarakat terhadap produk kroket kulit buah naga yaitu dengan nilai rata-rata 95.7, mie merona dengan nilai rata-rata 88, dan pudding mawar dengan nilai rata-rata 90.8.

B. SARAN

Berdasarkan penilaian produk maka didapatkan saran sebagai berikut;

1. Kulit buah naga harus segar baru dikupas karena kalau sudah layu maka tekstur pada pembuatan pudding, mie letheik dan kroket teksturnya akan terasa alot, susah digigit.
2. Mie letheik lebih bagus disajikan sewaktu hangat karena kalau dingin mie menjadi kering.
3. Pemilihan singkong pada pembuatan kroket harus menggunakan singkong yang segar, karena apabila singkongnya tidak segar adonan kroket menjadi langu atau agak keras.
4. Teknik penyajiannya dan garnish agar lebih variasi agar tampilan lebih menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2010) .(<http://wisataseru.com/2011/06/pudding-cokelat-pudding-karamel-yang-manis/>, tanggal akses 2 juli 2011, jam 19.10 WIB).
- Anonim. (2010) (<http://id.wikipedia.org/wiki/agar-rumput-laut>, tanggal akses 3 juli 2010, jam 18.45 WIB).
- Anonim. (2010) (<http://id.wikipedia.org/wiki/susu-sumber-protein>, tanggal akses 5 juli 2011, jam 19.30 WIB).
- Anonim. (2010) (<http://id.wikipedia.org/wiki/mie-lethek>, tanggal akses 5 juli 2011, jam 19.30 WIB).
- Anonim. (2010) (<http://digilib.com/2009/06/manfaat-limbah-dari-kulit-buah.html>, tanggal akses 5 juli 2011, jam 20.15 WIB)
- Anonim. (2010) (<http://wisata.kompasiana.com/jalan/2010/04/macam-macam-pudding/>, tanggal akses 7 juli 2011, jam 21.15 WIB)
- Nursadah (2010). *Cake Puding Kreasi Baru*. Jakarta: penerbit Gramedia Pustaka Utama. Hlm 26
- Sechan, Leny (2010). *Karakter Pudding*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Hlm 25
- Soenardi, Tuti (2008) *Aneka Sajjian Mie dan Olahan Lain*, Jakarta: Penerbit Gramedia. Hlm 9
- Tim Karya Tani Mandiri (2009). *Pedoman Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Penerbit Nuansa Aulia. Hlm 8

Wahyuni, Rekna (2010). *Pemanfaatan dan Pengolahan Kulit Buah Naga Super Merah*. Malang : universitas Brawijaya. Hlm 9

Wirawan, Santika (2011). *Laporan Praktik Industri Restoran Bale Raos*. Yogyakarta ; Universitas Negeri Yogyakarta. Hlm 31

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Tabel 1. Penilaian Krokot singkong

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	10
	b) Warna	10	10
	c) Aroma	10	10
	d) Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	28
3	Kesan Keseluruhan	30	30
	Skor Total	100	98

Tabel 2. Penilaian Krokot singkong

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	10
	b) Warna	10	10
	c) Aroma	10	9
	d) Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	29
3	Kesan Keseluruhan	30	29
	Skor Total	100	97

Tabel 3. Penilaian Krokot singkong

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	9,5
	b) Warna	10	9,5
	c) Aroma	10	9
	d) Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	30
3	Kesan Keseluruhan	30	30
	Skor Total	100	98

Tabel 4. Penilaian Krokot singkong

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	9

	b) Warna	10	10
	c) Aroma	10	8
	d) Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	30
3	Kesan Keseluruhan	30	25
	Skor Total	100	92

Tabel 5. Penilaian Krokot singkong

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	9
	b) Warna	10	9,5
	c) Aroma	10	9
	d) Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	30
	Skor Total	100	93,5

Tabel 6. Penilaian Produk mie merona

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	9
	b) Warna	10	8
	c) Aroma	10	8
	d) Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	26
3	Kesan Keseluruhan	30	28
	Skor Total	100	88

Tabel 7. Penilaian Produk mie merona

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	10
	b) Warna	10	8
	c) Aroma	10	8
	d) Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	28

3	Kesan Keseluruhan	30	27
	Skor Total	100	90

Tabel 8. Penilaian Produk mie merona

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	9
	b) Warna	10	9
	c) Aroma	10	9
	d) Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	27
3	Kesan Keseluruhan	30	28
	Skor Total	100	91

Tabel 9. Penilaian Produk mie merona

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	8
	b) Warna	10	8
	c) Aroma	10	8
	d) Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	25
	Skor Total	100	82

Tabel 10. Penilaian Produk mie merona

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	8
	b) Warna	10	9
	c) Aroma	10	7
	d) Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	27
3	Kesan Keseluruhan	30	29
	Skor Total	100	89

Tabel 11. Penilaian Pudding Mawar

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	8
	b) Warna	10	8
	c) Aroma	10	9
	d) Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	27
3	Kesan Keseluruhan	30	29
	Skor Total	100	90

Tabel 12. Penilaian Pudding Mawar

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	9
	b) Warna	10	8
	c) Aroma	10	9
	d) Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	28
3	Kesan Keseluruhan	30	27
	Skor Total	100	90

Tabel 13. Penilaian Pudding Mawar

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	9
	b) Warna	10	10
	c) Aroma	10	9
	d) Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	28
3	Kesan Keseluruhan	30	28
	Skor Total	100	94

Tabel 14. Penilaian Pudding Mawar

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	10
	b) Warna	10	9
	c) Aroma	10	8
	d) Tekstur	10	10

2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	27
	Skor Total	100	89

Tabel 15. Penilaian Pudding Mawar

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Organoleptik		
	a) Rasa	10	9
	b) Warna	10	8
	c) Aroma	10	9
	d) Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	27
3	Kesan Keseluruhan	30	28
	Skor Total	100	91

GAMBAR PROSES PEMBUATAN MIE



Gambar adonan mie basah



Mie kulit buah naga kering



Mie Kulit buah naga

GAMBAR PAMERAN



Puding Buah Naga



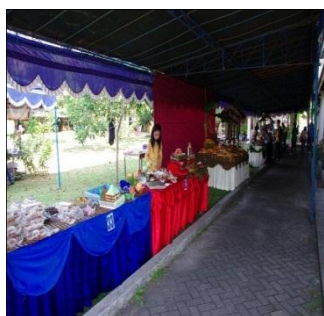
Kroket Kulit Buah Naga



Mie Lethek



Menu mie kroket dan puding masakan



Desain Meja Saat Pameran



Desain penataan